

*Liebe Gäste,*

*die Wedeler Wassermühle gehört zu den ältesten Mühlen der alten Landschaft Stormarn, die räumlich auch den heutigen Kreis Pinneberg umfasste. Zugleich liefert die Wedeler Wassermühle einen der wichtigsten frühen Nachweise zur Wedeler Geschichte. So tauchte sie im Jahre 1314 erstmals in den Urkunden auf. 1957 wurde der Betrieb der Wassermühle eingestellt und die Gebäude zum ersten Mal anderweitig genutzt.*

*Heute ist die Wassermühle Wedel ein Restaurant und Café mit der schönsten Außenterrasse im Herzen Wedels.*

*Genießen Sie den Besuch in unserem Haus und lassen Sie sich gern von unserem Küchen- und Serviceteam kulinarisch verwöhnen. Neben unserer aktuellen Karte bieten wir Ihnen auch gern wechselnde saisonale Spezialitäten an.*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch.*

*Herzliche Grüße*

*Familie Kienhorn und Team*

## *Menüs in der Wassermühle...*

### *3- Gang- Menü „Mühlenrad“*

*Kürbis- Orangen- Suppe mit karamellisierten Kernen und Öl*

\*\*\*

*Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet  
mit Orangen- Fenchel- Gemüse und Kräuterrisotto*

\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanilleparfait*

*EUR 29,50*

### *3- Gang- Menü „Wassermühle“*

*Kürbis- Orangen- Suppe mit karamellisierten Kernen und Öl*

\*\*\*

*Schweinefilet im Speckmantel mit Zwiebelmarmelade,  
glasierten Möhren und Erbsenpüree*

\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanilleparfait*

*EUR 29,50*

## *Vorspeisen*

*Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig und Rucola*

*EUR 7,90*

*Garnelen im Sesammantel mit Mango- Chili- Chutney und Rucola*

*EUR 8,50*

*Carpaccio von Kräuterseitlingen mit luftgetrocknetem Schinken,  
Pinienkernen, Grana Padano und saisonalem Salat,*

*EUR 9,50*

*Gratinierter Feta mit Wassermelone, saisonalem Blattsalat  
und Majoran- Honig- Vinaigrette*

*EUR 8,50*

*Kleiner Salat mit fruchtigem Hausdressing*

*EUR 4,50*

## *Suppen*

*Kürbis- Orangen- Suppe mit karamellisierten Kernen und Öl*

*EUR 6,90*

*Waldpilzcremesuppe mit Kräutercroûtons*

*EUR 6,90*

## *Hauptspeisen*

*Rinderfilet mit Apfel & Kürbis, Brokkolipüree und Cognacrahm*

*EUR 25,50*

*Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet  
mit Orangen- Fenchel- Gemüse und Kräuterrisotto*

*EUR 19,50*

*Schweinefilet im Speckmantel mit Zwiebelmarmelade,  
glasierten Möhren und Erbsenpüree*

*EUR 18,50*

*Hamburger Pannfisch (Lachsfilet, Zanderfilet, Gamba)  
mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat*

*EUR 18,50*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Maispolenta  
und Knoblauch- Tomaten- Velouté*

*EUR 17,90*

*Auberginen- Mozzarella- Röllchen mit Ratatouille  
und Kräuterrisotto*

*EUR 13,50*

*Pappardelle mit Cognac- Pilzrahm, Grana Padana und Rucola*

*EUR 12,50*

*Argentinisches Rumpsteak mit Speckbohnen und Bratkartoffeln*

*EUR 21,50*

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmem Kartoffelsalat, süß- saurem Gurkensalat  
und Preiselbeeren*

*EUR 18,90*

*„Himmel und Erde“  
Gebratene Blutwurst<sup>2</sup> mit Apfel- Kartoffelpüree,  
gebackenen Zwiebeln und Rotweinjus*

*EUR 14,90*

*Omas Rinderroulade  
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln*

*EUR 16,50*

*Heide Grützwurst  
mit Bratkartoffeln, hausgemachtem Apfelmus und Gewürzgurke*

*EUR 14,50*

*Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Äpfeln, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln*

*EUR 16,90*

*Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade*

*EUR 16,50*

## *Dessert & Eis*

*Vanille- Crème Brûlée mit Cassis- Sorbet*

*EUR 7,50*

*Rote Grütze mit Vanilleparfait*

*EUR 6,50*

*„Schokoladentraum“*

*Parfait- Praline- Kuchen*

*EUR 8,50*

*Diverse Eissorten*

*EUR 1,00 pro Kugel*

## *Für unsere kleinen Gäste*

*Chicken Nuggets im Knuspermantel mit Pommes Frites*

*EUR 6,80*

*Mini Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*

*EUR 6,50*

*Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt und Zucker*

*EUR 5,50*