

Unsere besondere Empfehlung

Menü 1

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

* * * * *

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich in Pfefferrahmsoße, Pommes frites

* * * * *

Vanille Eis mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne

€ 24,50 4,8,11

Menü 2

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Markbällchen

* * * * *

Grillteller „Viersch“ mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Speckstreifen,
dazu Grilltomate, Bohnengemüse und Pommes frites

* * * * *

Parfaitteller mit Fruchtspiegel

€ 26,50 2,3,4,8,11

Menü 3

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube

* * * * *

Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer, Prinzeßbohnen und Rösti

* * * * *

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 29,50 2,3,4,8,11

Vorspeisen

Matjestatar mit Guken, Äpfeln und Zwiebeln, Toast und Butter

€ 7,50 ¹¹

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto

€ 7,50 ¹¹

Schnecken in pikanter Tomaten-Pfeffersoße mit Schinkenstreifen

€ 8,90 ^{2,3,4,8,11}

Schnecken im Pfännchen mit Zwiebeln, Kräutern und Butter überbacken

€ 8,90

Cocktail von Grönlandkrabben mit Früchten mit Toast und Butter

€ 9,50 ¹¹

Frische Pfifferlinge mit Speck- und Zwiebelwürfel, Reibeplätzchen

€ 12,50 ^{2,3}

Norweger Räucherlachs, frisch von der Seite geschnitten, mit Süßer - Senf - Tunke und Reibeplätzchen

€ 12,70 ¹¹

Hausgemachte Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Markbällchen

€ 4,90 ⁴

Badische Schneckensuppe mit Knoblauch Croutons

€ 4,90 ^{4,8}

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

€ 4,90 ^{4,8,11}

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube

€ 4,90 ^{8,11}

Niederrheinische und Internationale Spezialitäten

„Noppersalat“ mit Thunfisch, Balkankäse, Oliven und Zwiebelringen

€ 9,50 ¹¹

Fitness Salat mit Paprikastreifen, Mais, Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und Thunfisch

€ 10,00 ¹¹

Großer Salatteller " Leonie " mit Thunfisch, gekochtem Schinken, Käse und Ei

€ 11,50 ^{2,3,11}

Salatteller mit frischen Pfifferlingen, frisch geriebenem Parmesan und Speck- und Zwiebeln

€ 12,50 ^{3,11}

Sommersalat mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, Speck - und Zwiebelwürfeln, Paprika und Croutons

€ 14,00 ^{3,4,11}

„Pannekook“ Speckpfannkuchen mit herrlich frischem Salatteller

€ 11,00 ^{2,3,4,8,11}

Schnibbelskuchen mit Schwarzbrot, Butter und Rübenkraut

€ 11,00

Kartoffelauflauf mit feinem Gemüse in Sahnesoße, mit Käse überbacken

€ 11,00 ^{4,8,11}

Bandnudeln mit frischen Champignons in Spinatrahm, dazu gemischter Salat

€ 12,50 ^{4,8,11}

Hähnchenbrustfilet „Tropical“ mit Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse überbacken, Pommes frites

€ 16,50 ^{2,3,4,8}

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich in Pfefferrahmsoße, Pommes frites

€ 17,00 ^{4,8,11}

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße, Kartoffelkroketten und Salat

€ 18,50 ^{4,8,11}

Grillteller „Viersch“ mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Speckstreifen,
dazu Grilltomate, Bohnengemüse und Pommes frites

€ 18,80 ^{2,3,4}

Ausgelöster Lammrücken unter Pumpernickelkruste, auf Bratensoße, mit Prinzeßbohnen
und Rösti

€ 18,60 ^{3,4,8}

Medaillons vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Sahnesoße, Prinzeßbohnen und
Rösti

€ 23,00 ^{3,4,8}

Vier Junge Matjesfilet, grüne Bohnen mit Speck- und Zwiebeln,,dazu Bratkartoffeln

€ 13,80 ^{2,3}

Gebratene Lachsstreifen auf Nudeln mit frischen Champignons und Zwiebeln in
Spinatrahm

€ 16,50 ^{4,8}

Auflauf von Edelfischstreifen, Kartoffeln und Gemüse, überbacken mit Sc. Hollandaise

€ 15,50 ^{4,8}

Rotbarschfilet in der Pfanne gebraten, dazu Remouladensoße, Salzkartoffeln und
Salatteller

€ 15,50 ¹¹

Atlantikzungenfilet „Müllerin“ gebraten, mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 23,00 ¹¹

Gebratenes Zanderfilet mit körniger Senfsoße mit Rösti und Salatteller

€ 19,50 ^{4,8,11}

Schnitte vom frischen Norweger Wildlachs mit Sc. Bearnaise, Basmatireis und
gemischtem Salatteller

€ 18,50 ^{4,8,11}

Alle Steaks ausschließlich von argentinischem Angus Rindfleisch

Hüftsteak -fein gemasert, fast völlig Fettfrei, würziges Steak für den Kenner
250g € 14,80

Rumpsteak - Außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm, saftiges
Zwischenrippenstück
180g € 14,00
230g € 17,00

Pfeffersteak -mit pikant scharfer Madagaskarsoße 4,8
180g € 14,50
230g € 17,50

Filetsteak -das Beste aus der Lende,zart und völlig Fettfrei
180g € 17,00
230g € 22,00

Zu den Steaks reichen wir Kräuterbutter, auf Wunsch auch Röstzwiebeln

Beilagen - Portion

Pommes frites € 3,30
Kartoffelkroketten € 3,30
Rösti € 3,30
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln € 3,30 2,3
Folienkartoffel mit Kräutercreme € 3,30 8,11
Prinzessbohnen im Speckmantel € 3,30 2,3
Kidney Bohnen mit Speck und Zwiebeln € 3,30 2,3
Maisgemüse mit Knoblauch € 2,80
frische Champignons aus der Pfanne, Speck, Zwiebeln € 6,50 2,3
Broccoli mit Sc. Hollandaise € 3,50 4,8
Pfefferrahmsoße € 3,50 4,8
Champignonrahmsoße € 3,50 4,8
Sc. Béarnaise € 3,30 1,4,8

gemischter Salat mit French - Dressing € 3,70

Ein feines Essen, ein gutes Getränk und die Freude, Anderen ein guter Gastgeber zu sein.
... Feiern wie es Ihnen gefällt.

Informationen unter www.kaisermuehle-viersen.de

Täglich geöffnet

Noch eine Bitte: Nehmen Sie bei der An - und Abfahrt Rücksicht auf unsere Nachbarn.

DANKE!

Dessert

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

€ 4,20 ^{8,11}

Parfaitteller mit Fruchtspiegel

€ 5,00 ^{8,11}

Vanille Eis mit heisser Schokoladensoße und Schlagsahne

€ 6,40 ^{8,11}

Mousse au Chocolate in braun und weiß

€ 6,40 ^{8,11}

Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 6,40 ^{8,11}

Walnuß Eis mit Ahornsirup und Schlagsahne

€ 6,40 ^{1,8,11}

Frische Erdbeeren mit Vanille Eis und Schlagsahne

€ 6,40 ^{8,11}

Purer Genuss zu zweit - Widerstand zwecklos

Pro Person € 6,00 ^{1,4,8,11}

Liebe Gäste,

Gastwirte müssen in Speisekarten laut Zusatzstoffzulassungsverordnung alle Zusatzstoffe aufführen:

- 1.mit Farbstoff(en)*
- 2.mit Konservierungsstoff(en)*
- 3.mit Antioxidationsmittel*
- 4.Mit Geschmacksverstärker(n)*
- 5.mit Schwefeldioxid*
- 6.mit Schwärzungsmittel*
- 7.mit Phosphat*
- 8.mit Milcheiweiß*
- 9.koffeinhaltig*
- 10.chininhaltig*
- 11.mit Süßungsmittel*
- 12.enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)*
- 13.gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)*
- 14.mit Taurin*

Entsprechend den E-Nummern der in der amtlichen Fundstellenliste aufgeführten für Lebensmittel zu technologischen Zwecken zugelassenen Zusatzstoffe.