

## Unsere besondere Empfehlung

### Menü 1

Lauchcremesuppe mit Röstbrotwürfel

\* \* \* \* \*

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

\* \* \* \* \*

Bayerische Creme mit Mohn auf Beerenbeet

€ 26,50 2,3,4,8,11

### Menü 3

Hummercremesuppe mit Kaviarsahne

\* \* \* \* \*

Tilapiafilet auf Sprossengemüse mit Erdnußrahm, dazu Basmatireis und Blattsalat

\* \* \* \* \*

Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 24,50 2,3,4,8,11

## Vorspeisen

„Vierscher Kaviar“ Matjesfilet auf Reibplätzchen mit Sahnemeerrettich

€ 7,50 <sup>8</sup>

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto

€ 7,50 <sup>2,8</sup>

Schnecken in pikanter Tomaten-Pfeffersoße mit Schinkenstreifen

€ 8,90 <sup>2,3,4,8,11</sup>

Schnecken im Pfännchen mit Zwiebeln, Kräutern und Butter überbacken

€ 8,90

Cocktail von Flusskrebse mit Früchten mit Toast und Butter

€ 9,50 <sup>11</sup>

Gebratene Hähnchenleber mit glasierten Apfelspalten auf Blattsalat

€ 10,00 <sup>11</sup>

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

€ 12,70 <sup>11</sup>

## Hausgemachte Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Markbällchen

€ 4,90 <sup>4</sup>

Lauchcremesuppe mit Röstbrotwürfel

€ 4,90 <sup>4,8</sup>

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

€ 4,90 <sup>4,8,11</sup>

Hummercremesuppe mit Kaviarsahne

€ 4,90 <sup>4,8</sup>

## Niederrheinische und Internationale Spezialitäten

„Noppersalat“ mit Thunfisch, Balkankäse, Oliven und Zwiebelringen

€ 9,50 <sup>11</sup>

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

€ 10,00 <sup>11</sup>

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

€ 11,50 <sup>2,3,11</sup>

Frühlingsalat mit gebratenen Streifen vom Rinderfilet, frischen Champignons, Speck - und Zwiebelwürfeln, Paprika und Croutons

€ 14,00 <sup>3,4,11</sup>

„Pannekook“ Speckpfannkuchen mit herrlich frischem Salatteller

€ 11,00 <sup>2,3,4,8,11</sup>

Schnibbelskuchen mit Schwarzbrot, Butter und Rübenkraut

€ 11,00

Kartoffelauflauf mit feinem Gemüse in Sahneseiße, mit Käse überbacken

€ 11,00 <sup>4,8,11</sup>

Spaghetti Carbonara mit Schinkenspeck in Sahneseiße, gemischter salat

€ 12,00 <sup>2,3,8</sup>

Gebratene Geflügelleber in feiner Brateneseiße mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und Salatteller

€ 15,50 <sup>4,8,11</sup>

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

€ 16,50 <sup>2,3,4,8</sup>

Hähnchenbrustfilet mit Sprossengemüse, Erdnussseiße und Basmatireis

€ 17,00 <sup>8,11</sup>

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

€ 18,50 <sup>4,8,11</sup>

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

€ 18,80 <sup>2,3,4</sup>

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

€ 18,60 <sup>3,4,8</sup>

Medaillons vom Rinderfilet mit Sc. Bearnaise, Prinzeßbohnen und Rösti

€ 23,00 <sup>3,4,8</sup>

Niederrheinischer Heringsstip mit Zwiebeln und Äpfeln in Sahnesoße, Bratkartoffeln

€ 13,40 <sup>11</sup>

Meeresfrüchteauflauf mit Edelfischstreifen, Kartoffeln und Gemüse, überbacken mit Sc. Hollandaise

€ 15,50 <sup>4,8</sup>

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

€ 15,50 <sup>11</sup>

Tilapiafilet auf Sprossengemüse mit Erdnußrahm, dazu Basmatireis und Blattsalat

€ 19,50 <sup>4,8,11</sup>

Seeteufel (Lotte) mit Kresserahmsoße , Basmatireis und Salat

€ 18,50 <sup>4,8,11</sup>

Atlantikzungenfilet mit Hummersoße, Salzkartoffeln und Blattsalat

€ 23,00

Atlantikzungenfilet „Müllerin“ gebraten, mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 23,00 <sup>11</sup>

Gebratenes Zanderfilet mit körniger Senfsoße mit Rösti und Salatteller

€ 19,50 <sup>4,8,11</sup>

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

€ 18,50 <sup>4,8,11</sup>

Potpourri von Edelfischen mit Safransoße, Spaghetti und Salatteller

€ 23,50 <sup>4,8,11</sup>

## **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. Bèarnaise € 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](http://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

Bayerische Creme mit Mohn auf Beerenbeet

€ 5,00 8,11

Vanille Eis mit heisser Schokoladensöße 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

**Purer Genuss zu zweit - Widerstand zwecklos**

Pro Person € 6,00 1,4,8,11

*Liebe Gäste,*

*Gastwirte müssen in Speiskarten alle Zusatzstoffe auführen:*

- 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.*