

Wir verarbeiten ausschließlich Fleisch deutscher Herkunft.

## Unsere leckeren Suppen

Senfmühlensuppe mit Dijonsenf und Lachsstreifen	€ 4,50
Chili-Kokos-Bananensuppe mit Filetstreifen	€ 4,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	€ 4,50
Flensburger Fischtopf mit Pernod abgerundet	€ 4,90



## Köstliche Vorspeisen

Sauce Aioli (selbstgemachter Knoblauchschild) mit frischem Baguettebrot	€ 4,50
Bruschetta mit warmem Kräuterbaguette und zusätzlich mit Parmaschinken	€ 4,50 € 5,90
Schafskäse, gebacken oder naturell mit frischem Baguette	€ 6,50
Antipasti nach Art des Hauses für 2 Personen	€ 6,50 € 10,90
Scampi mit Tomaten und Chili in Knoblauchöl	€ 8,90

## Erfrischende Salate

Alle Salate mariniert mit unserem hausgemachten Aceto-Wein-Dressing

Salat »Mediterran« mit Schafskäse, Thunfisch und Oliven	€ 8,50
Großer gemischter Salat gekrönt mit Joghurtdressing und gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust	€ 9,50
Salat »Senfmühle« zusätzlich mit Joghurt-Chili-Dressing, Filetspitzen und Mangowürfeln	€ 10,90
Bunter Salatteller mit gebratenen Scampi	€ 11,50

## Spezielle Fleischgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmsauce mit Brokkoli und Basmatireis	€ 11,90
Schweinefilet »Rustikal« mit frischen Pilzen, Zwiebeln, Speck, Kräuterbutter und Steak-Pommes	€ 13,90
Rumpsteak »Mafiosi« in pikantem Knoblauch-Olivenöl gebraten mit frischem Baguette und Salat	€ 17,90
Rumpsteak »Caprese« mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pestokartoffeln und Salat	€ 18,50
»Land und Meer« Rinderfilet und Scampi in Knoblauchöl gebraten, dazu Salat und Baguette	€ 22,90

## Steaks vom Grill

Zu allen Grillspeisen servieren wir eine Backkartoffel mit Kräuterquark oder Steak-Pommes, geröstetes Kräuterbrot und hausgemachte Steaksaucen.

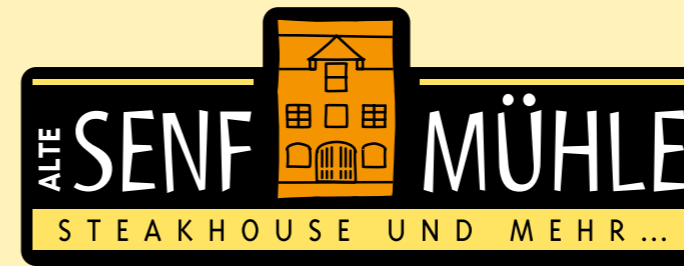
Rumpsteak – das saftige Roastbeef ca. 200 g	€ 17,90
ca. 250 g	€ 20,90
Ribeye-Steak – marmoriert und saftig ca. 250 g	€ 20,90
Rinderfilet »Mignon« – klein, aber fein ca. 160 g	€ 22,50
Rinderfilet – das Beste vom Rind ca. 200 g	€ 25,50
ca. 250 g	€ 28,90
Schweinefilet – Edles vom Schwein ca. 200 g	€ 12,90
Hähnchenbrustfilet – zart und saftig ca. 200 g	€ 11,90
Grillteller »Senfmühle« ca. 250 g mit Rumpsteak, Schweine-, Hähnchen- brustfilet und Bacon	€ 18,50
Beilagen:	
Gemischter Salat	€ 2,90
Tomatensalat	€ 3,50
italienischer Blattspinat	€ 2,50
Pfefferrahmsauce	€ 2,50
gebratene Champignons und Zwiebeln	€ 3,00

## Nudeln wie in Italien

Tagliatelle »Pesto« Tagliatelle mit Parmesan, Pinienkernen, Basilikum und Olivenöl	€ 8,50
Penne »Senfmühle« Nudeln mit Sahnesauce, Parmaschinken, Kräutern und Rucola	€ 8,90
Penne mit Streifen von der Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Kokos-Sauce	€ 8,90
Tagliatelle »Asia« mit in Sesamöl gebratenem Rindfleisch, Gemüse und Knoblauch, leicht pikant	€ 10,50
Penne »Provence« mit in Knoblaucholivenöl gebratenen Lachs- streifen, Tomaten, Oliven und Kräutern	€ 10,50

## Hausgemachte Fischgerichte

Gebratene Nordseescholle mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat	€ 13,90
Fischplatte »Senfmühle« Variation von Filets der Saison auf Ratatouillegemüse und Rösti	€ 15,50
Lachsfilet gefüllt mit Mozzarella und Scampi, im Parmaschinkenmantel mit frischem Salat, Pestorahmsauce und Kartoffeln	€ 15,90
Scampi-Rucola-Pfanne mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten und Baguette	€ 15,90



Holmhof 45 • 24937 Flensburg  
Tel. 04 61 - 8 07 26 36 • www.alte-senfmuehle.de

## Unsere Spezialitäten des Hauses

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse	€ 9,90
Sauerfleisch hausgemacht, vom Schweinenacken, mit Bratkartoffeln	€ 10,90
Schnitzel paniert und goldgelb in Butter gebraten mit Bratkartoffeln	€ 10,90
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 14,50

## Desserts zum Genießen

Äblekage	€ 4,50
Tiramisu	€ 5,50
Mousse »Senfmühle«	€ 5,50
Crème Brûlée	€ 5,50
Warme Rote Grütze mit Eis	€ 5,50

## Fassbier aus Flensburg

Flensburger Pilsener	0,3 l € 2,40	0,4 l € 2,90
Flensburger Dunkel	0,3 l € 2,40	0,4 l € 2,90
Flensburger Fördewasser (Alster)	0,3 l € 2,40	

## Flaschenbiere

Flensburger Frei, Gold, Malz	0,33 l € 2,40
Flensburger Biermix Lemongrass	0,33 l € 2,40
Weizen Schneider Original	0,5 l € 3,80
Weizen Erdinger alkoholfrei	0,5 l € 3,80

## Alkoholfreies

Coca-Cola, Cola light, Fanta, Mezzo Mix, Sprite <sup>123</sup>	0,2 l € 2,10
Mineralwasser	0,33 l € 2,40
	0,75 l € 4,90
Apfelschorle / Johannisbeerschorle	0,3 l € 2,50
Obstsäfte	0,2 l € 2,20
Schweppes <sup>4</sup>	0,2 l € 2,40
Bionade	0,33 l € 2,50
Flensburger Leitung	0,3 l € 0,50
Eistee, verschiedene Sorten	0,5 l € 3,10

## Kaffee und mehr

Tasse Kaffee	€ 2,20
Milchkaffee	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,40
Espresso (auch als Macchiato)	€ 2,10
Doppelter Espresso	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,30
Tee, frisch gebrüht	€ 2,40

## Wein und Prosecco

Weißwein	
Grauburgunder	
„Oberbergener Baßgeige“ trocken, Baden (Kaiserstuhl)	0,2 l € 4,30
Weißburgunder trocken, Rheinpfalz	0,2 l € 4,40
Riesling halbtrocken, Rheinhessen	0,2 l € 4,30
Rotwein	
Cabernet Veneto trocken, Italien	0,2 l € 4,10
Merlot trocken, Frankreich	0,2 l € 4,10
Dornfelder halbtrocken, Pfalz	0,2 l € 4,10
Rosé	
»Oude Kaap« Blanc de Noir trocken, Südafrika	0,2 l € 4,60
Prosecco	0,1 l € 2,90
»Holler Secco« - Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l € 3,90

## Aperitif und Bitter

Sherry	5 cl € 3,40
Martini	5 cl € 3,20
Campari <sup>1</sup>	4 cl € 3,20
Ramazotti	2 cl € 2,50
Gammel Dansk	2 cl € 2,50

## Hochprozentig

Helbing (Hamburger Kümmel)	2 cl € 2,50
Flensburger Aquavit »Nr. 6«	2 cl € 2,30
Jubiläums Aquavit »Jubi«	2 cl € 2,80
Obstbrände Lantehammer	2 cl € 4,90
Brandy Solera Reserva 8 Jahre	2 cl € 4,50
Brandy Cardenal Mendoza	2 cl € 4,90
Grappa, Cabernet Sauvignon	2 cl € 2,90
Grappa di Toscana im Eichenfass gelagert	2 cl € 4,90
Sambuca	2 cl € 2,50
Dooley's	2 cl € 2,50
Longdrink	4 cl € 6,50
z. B. Havana Club/Cola, Wodka/Lemon, Gin/Tonic, Campari/Orange	

på bagsiden

Konservierungsstoffe: <sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Süßungsmittel, <sup>3</sup> Koffeinhaltig, <sup>4</sup> chininhaltig

## Vores lækre supper

Senfmühlensuppe med Dijonsennep og strimler af laks	€ 4,50
Chili-Kokos-Banansuppe med strimler af filet	€ 4,50
Tomatcremesuppe med top af piskefløde	€ 4,50
Flensborgsk fiskestew afrundet med pernod	€ 4,90



## Delikate forretter

Sauce Aioli (hjemmelavet hvidløgsmayonnaise) med friskbagte baguetter	€ 4,50
Bruschetta med varm krydderbaguette og parmaskinke	€ 4,50 € 5,90
Fåreost, bagt eller naturel med friskbagte baguetter	€ 6,50
Husets Antipasta 2 personer	€ 6,50 € 10,90
Scampi (kæmperejer) med tomater og chili i hvidløgsolie	€ 8,90

## Salater

Alle vores salater er marineret med vores hjemmelavede Aceto-vin-dressing

Salat »Mediterran« med fåreost, tun og oliven	€ 8,50
Stor blandet salat med yoghurt dressing og strimler af stegt hanebryst	€ 9,50
Salat »Senfmühle« med yoghurt-chili-dressing strimler af filet og mangoterninger	€ 10,90
Blandet Salattallerken med stegte scampi (kæmperejer)	€ 11,50

## Specielle kødretter

Stegt hanebrystfilet på karryflødesauce med broccoli og basmatiris	€ 11,90
Svinefilet »Rustikal« med friske svampe, løg, spæk og steakfritter med kryddersmør	€ 13,90
Rumpsteak »Mafiosi« stegt i pikant hvidløgso-livenolie med friskbagte baguetter og salat	€ 17,90
Rumpsteak »Caprese« gratineret med tomater og Mozzarella dertil, Pestokartofler og salat	€ 18,50
»Land og hav« Oksefilet med scampi (kæmperejer) stegt i hvidløgsolie dertil, salat og baguette	€ 22,90



## Steaks fra grillen

Som tilbehør til vores grillmad serverer vi en bagt kartoffel med sourcream eller steakfritter, toastet krydderbrød og hjemmelavede steaksovs.

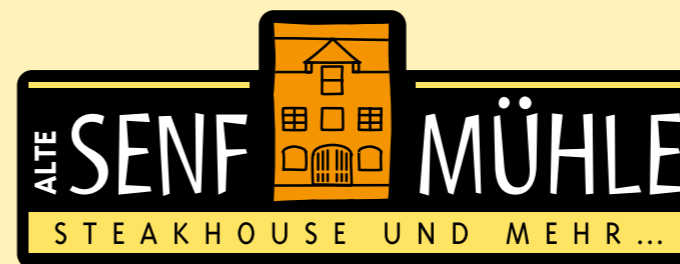
Rumpsteak – saftigt Roastbeef ca. 200 g	€ 17,90
ca. 250 g	€ 20,90
Ribeye-Steak – marmoreret og saftig ca. 250 g	€ 20,90
Oksefilet »Mignon« – lidt, men godt ca. 160 g	€ 22,50
Oksefilet – det bedste fra oxen ca. 200 g	€ 25,50
ca. 250 g	€ 28,90
Svinefilet – det bedste fra grisen ca. 200 g	€ 12,90
Hanebrystfilet – mør og saftig ca. 200 g	€ 11,90
Grilltallerken »Senfmühle« ca. 250 g med rumpsteak, svine- og hanebrystfilet og bacon	€ 18,50
Tilbehør:	
blandet salat	€ 2,90
tomatsalat	€ 3,50
italiensk bladspinat	€ 2,50
peberflødesovs	€ 2,50
stegte champignons og løg	€ 3,00

## Pasta som i Italien

Tagliatelle »Pesto« Tagliatelle med parmesan, pinjekerner, basilikum og olivenolie	€ 8,50
Penne »Senfmühle« Nudler med flødesauce, parmaskinke, krydderurter og rucola	€ 8,90
Penne med strimler af hanebrystfilet i frugtig karry-kokos-sauce	€ 8,90
Tagliatelle »Asia« med oksekød, grøntsager og hvidløg, stegt i sesamololie, let pikant	€ 10,50
Penne »Provence« med laksestriber stegt i hvidløgsolie, tomater, oliven og urter	€ 10,50

## Hjemmelavede fiskeretter

Stegt Nordsøredspætte med smørkartofler og blandet salat	€ 13,90
Fischplatte »Senfmühle« Variation af sæsonens filetter på ratatouille-grøntsager og rösti	€ 15,50
Laksefilet fyldt med Mozzarella og Scampi i »parmaskinkefrakke« med sprød salat, Pestoflødesovs og kartofler	€ 15,90
Scampi-Rucola-Pande med stegte løg, tomater og baguette	€ 15,90



Holmhof 45 • 24937 Flensburg  
Tel. 04 61 - 8 07 26 36 • www.alte-senfmuehle.de

## Husets Specialiteter

Kartoffel-grøntsags-pande med fåreost	€ 9,90
Hjemmelavet Surrib fra grisenakken, med brasede kartofler	€ 10,90
Schnitzel paneret og smørstegt med brasede kartofler	€ 10,90
Roastbeef med hjemmelavet remouladesauce og brasede kartofler	€ 14,50


## Desserter

Æblekage	€ 4,50
Tiramisu	€ 5,50
Mousse »Senfmühle«	€ 5,50
Creme Brûlée	€ 5,50
Varm rødgrød med is	€ 5,50

## Flensburger fadøl

Flensburger Pilsener	0,3 l € 2,40
	0,4 l € 2,90
Flensburger Mørk	0,3 l € 2,40
	0,4 l € 2,90
Flensburger Førdewasser (Alster)	0,3 l € 2,40

## Flaskeøl

 Flensburger Frei, Guld, Malt	0,33 l € 2,40
Flensburger Ølmiks Lemongrass	0,33 l € 2,40
Hvede Schneider Original	0,5 l € 3,80
Hvede Erdinger alkoholfri	0,5 l € 3,80

## Alkoholfrie drikke

Coca-Cola, Cola light, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,2 l € 2,10
Mineralvand	0,33 l € 2,40
	0,75 l € 4,90
Æbleschorle/Solbærschorle (æblesaft/solbærsaft blandet med mineralvand)	0,3 l € 2,50
diverse Frugtsafte	0,2 l € 2,20
Schweppes	0,2 l € 2,40
Bionade	0,33 l € 2,50
Flensborg Vand	0,3 l € 0,50
Iste	0,5 l € 3,10

## Kaffe

En kop kaffe	€ 2,20
Kaffe med mælk	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,40
Espresso (også som Macchiato)	€ 2,10
Doppelt Espresso	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 2,50
Varm chokolade med flødeskum	€ 2,30
Te, frisklavet	€ 2,40

## Vin og Prosecco

Hvidvin	
Grauburgunder	
„Oberbergener Baßgeige“ tør, Baden (Kaiserstuhl)	0,2 l € 4,30
Weißburgunder tør, Rheinpfalz	0,2 l € 4,40
Riesling halvtør, Rheinhessen	0,2 l € 4,30
Rødvin	
Cabernet Veneto tør, Italien	0,2 l € 4,10
Merlot tør, Frankrig	0,2 l € 4,10
Dornfelder halvtør, Pfalz	0,2 l € 4,10
Rosé	
»Oude Kaap« Blanc de Noir tør, Sydafrika	0,2 l € 4,60
Prosecco	0,1 l € 2,90
»Holler Secco« - Prosecco med hylledrik	0,1 l € 3,90

## Aperitif og Bitter

Sherry	5 cl € 3,40
Martini	5 cl € 3,20
Campari	4 cl € 3,20
Ramazotti	2 cl € 2,50
Gammel Dansk	2 cl € 2,50

## Snapse og diverse

Helbing (Hamburger Kümmel)	2 cl € 2,50
Flensburger Aquavit »Nr. 6«	2 cl € 2,30
Jubilæums Akvavit »Jubi«	2 cl € 2,80
Obstbrände Lantehammer	2 cl € 4,90
Brandy Solera Reserva 8 år	2 cl € 4,50
Brandy Cardenal Mendoza	2 cl € 4,90
Grappa, Cabernet Sauvignon	2 cl € 2,90
Grappa di Toscana lagret på egetræsfade	2 cl € 4,90
Sambuca	2 cl € 2,50
Dooley's	2 cl € 2,50
Longdrink	4 cl € 6,50
f. eks. Havana Club/Cola, Wodka/Lemon, Gin/Tonic, Campari/Orange	

Bitte wenden

