



Getränke & Speisen

Alte Senfmühle



Speisen

Alte Senfmühle

Suppen

Senfmühlensuppe ^{1,2,5}	9,80
mit Dijonsenf und Lachsstreifen, dazu Steinofenbaguette	
Tomatencremesuppe ^{☺1,5,6}	7,70
unter der Sahnehaube, dazu Steinofenbaguette	
Tagessuppe	9,80
dazu Steinofenbaguette	

Vorspeisen

Sauce Aioli ^{☺1,4}	7,20
mit frischem Steinofenbaguette	
Bruschetta ^{☺5}	8,70
zusätzlich mit Serranoschinken	
	10,90
Schafskäse ^{☺2,3,6}	11,90
gebacken, mit frischem Gemüse und Steinofenbaguette	
Antipasti ^{2,3,6} nach Art des Hauses	
für 1 Person	11,90
für 2 Personen	18,90
Riesengarnelen ^{2,3,6}	15,90
mit Tomaten und Chili in Knoblauchöl	
Carpaccio ¹	16,50
hauchdünne, rohe Scheiben vom Rinderfilet dazu Parmesan und frisches Steinofenbaguette	

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Salate

- Salat »Windmühle«** ^{1,2,5,11} **17,50**
Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing und gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust, dazu Steinofenbaguette
- Salat »Wassermühle«** ^{1,2,5,11} **20,50**
Großer bunter Salatteller in Joghurt-Chili-Dressing mit gebratenen Riesengarnelen und Sauce Aioli, dazu Steinofenbaguette
- Salat »Senfmühle«** ^{1,2,5,11} **23,50**
Großer gemischter Salat in Honig-Senf-Dressing, dazu Rinderfiletspitzen, Mangowürfel und Steinofenbaguette

Pastagerichte

- Pasta »Pesto«**  **18,50**
Tagliatelle mit Parmesan, Sonnenblumenkernen, Basilikum und Olivenöl
- Pasta »Senfmühle«** ⁴
Penne mit Senf-Sahnesoße, Tomaten und Rucola  **17,50**
mit Serranoschinken **18,50**
mit Lachsfilet **23,00**
- Pasta »Hähnchen«** ^{1,2,4,6} **24,50**
Penne mit Streifen von der Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Kokos-Soße mit Mangowürfel
- Pasta »Surf 'n' Turf«** ^{2,3,6} **24,50**
Penne mit Rindfleischstreifen und Riesengarnelen, Knoblauch, Rucola, Schafskäse und Tomaten, pikant gewürzt
- Pasta »Rinderfilet«** ^{1,5,6} **26,00**
Tagliatelle und Spitzen vom Rinderfilet in pikanter Tomatensoße, Frühlingszwiebeln und frischem Parmesan

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Fischgerichte

Gebratene Nordseescholle 25,00
mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat

Lachsfilet¹ 30,50
gefüllt mit Mozzarella, bardiert mit Parmaschinken
dazu eine Riesengarnele, Pesto-rahmsoße, frischer Salat
und Butterkartoffeln

Fischplatte »Senfmühle«¹ 30,50
Variation von Filets der Saison auf Ratatouillegemüse
und Bauernrösti

Vegetarische Gerichte

Süßkartoffel ^{1,2,5,6} 22,50
gefüllt mit mediterranem Gemüse, Schafskäse und Pesto
dazu gemischter Salat

Gemüse-Burger ^{1,2,4,11} 21,50
der Vegane – Hausgemachtes Gemüse-Patty im Weizen-Bun,
getoppt mit Guacamole, frischem Salat, Tomaten,
roten Zwiebelringen und rauchiger BBQ-Soße,
dazu Süßkartoffelpommes

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet ^{1,5}	21,50
mit Parmesan überbacken auf Ratatouillegemüse und Thymiankartoffeln	
Roastbeef ^{1,5}	21,50
mit hausgemachter Remouladensoße, frischen roten Zwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln und Salat	
Sauerfleisch	20,50
hausgemacht vom Schweinenacken nach Schleswig-Holsteiner-Art, mit Senf und knusprigen Bratkartoffeln	
Schnitzel	19,50
paniert und goldgelb in Butter gebraten, mit frischen Bratkartoffeln	
Schnitzel »Jäger Art« ^{1,4}	22,50
paniert und goldgelb gebraten, mit hausgemachter Champignonrahmsauce, Pommes und Salat	
Schnitzelburger ^{1,3,4,6,11}	19,50
paniertes Schweineschnitzel mit Cheddar überbacken, im Weizen-Bun, getoppt mit Bacon, frischem Salat, roten Zwiebeln, Ketchup und Aioli, dazu knusprige Pommes	
Burger Deluxe ^{1,3,4}	22,50
Rindfleischpatty vom Husumer Rind (ca. 200 g) im Weizen-Bun, getoppt mit Bacon, Guacamole, hausgemachter Aioli, frischem Salat und Parmesan, dazu knusprige Pommes	
Schweinefilet »Rustikal« ¹	22,50
mit frischen Pilzen, Zwiebeln, Speck, Kräuterbutter und knusprigen Pommes	

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Fleischgerichte

Rumpsteak »Mafiosi« ^{1,2,4,11} 200 g **28,50**
in pikantem Knoblauch-Olivenöl gebraten,
mit Sauce Aioli, Steak-Soße, gemischtem Salat
und frischem Steinofenbaguette 250 g **33,50**

Grillteller »Senfmühle« ^{1,2,4,11} 300 g **31,50**
mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und
Bacon, dazu Sauce Aioli, Steak-Soße, knusprige Bratkartoffeln
und Ratatouillegemüse

Surf 'n' Turf ^{1,2,3,4,6} **38,90**
Rinderfilet und Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten,
dazu hausgemachte Aioli, frisches Steinofenbaguette und Salat

Rinderfilet ^{1,2,4,11} 160 g **35,50**
mit hausgemachter Steaksoße, Sauce Aioli,
Tomatensalat und knusprigen Pommes 200 g **39,50**

Wählen Sie weitere Beilagen dazu:

+ gemischter Salat	+ 5,90
+ Tomatensalat	+ 7,50
+ gebratene Champignons und Zwiebeln	+ 6,90
+ Pommes	+ 5,90
+ Süßkartoffelpommes	+ 7,90
+ Bratkartoffeln	+ 7,90
+ Blattspinat	+ 6,90
+ Champignon-Rahmsoße	+ 6,90

Gerne tauschen wir die Beilagen bei den Hauptgerichten aus. Für
Bratkartoffeln und Süßkartoffelpommes im Austausch berechnen wir
einen Aufpreis von 3,50 €.

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und
Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste
und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Desserts

Æblekage ¹	8,50
dänischer Apfelkuchen mit Zimt und Sahne	
Warme Rote Grütze ^{4,11}	9,80
hausgemachte Rote Grütze, serviert mit einer Kugel Vanilleeis	
Crème brûlée ⁴	9,80
klassische Crème brûlée mit einer karamellisierten Zuckerkruste	
Tiramisu	9,90
das italienische Original: ein luftiger Genuss aus Espresso, Mascarpone und Löffelbiskuits	
Mousse »Senfmühle«	9,90
unsere besondere Mousse, perfekt für süße Momente	
Gemischter Eisbecher ^{4,11,12}	je Kugel 2,50
mit verschiedenen Eissorten und frischer Sahne	+ Sahne 1,50

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.



Getränke

Alte Senfmühle

Bier

Frisch vom Fass – LYKKE 0,3 l **3,90**

Pilsener – frisch herb, fruchtig 0,5 l **5,90**

Märzen – dunkel, malzig, kräftig

Lager – hell, mild, malzaromatisch

Alster

Aus der Flasche – Flensburger 0,33 l **3,90**

Pilsener

Strandlager

Frei

Radler Frei

Aus der Flasche – Schneider Weisse 0,5 l **5,90**

Hefeweissbier Naturtrüb

Weissbier Alkoholfrei

Alkoholfreies

Waterkant Limos 0,33 l **3,90**

Kola ^{2,5,6,10}

Kola zuckerfrei ^{2,4,6,9,10}

Orange ^{2,3,5,6}

Zitrone ^{5,6}

Kuddelmuddel ^{2,3,5,6,10}

Apfelschorle naturtrüb ³

Holunderblüte ^{2,3,6}

Rhabarber ^{2,3,6}

Maracuja-Limette ^{2,5}

Waterkant Mineralwasser 0,33 l **3,90**

Ebbe 0,75 l **7,50**

Flut

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Kaffee und mehr

Kaffee Crème ¹⁰	3,50
Cappuccino ¹⁰	3,90
Espresso ¹⁰	2,90
Doppelter Espresso ¹⁰	3,90
Espresso Macchiato ¹⁰	3,10
Heiße Schokolade , mit Sahne	4,50
Kännchen Tee , frisch gebrüht	Kanne 3,90
Grüner Tee ¹⁰	
Darjeeling ¹⁰	
Pfefferminze	
Früchtemischung	

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Weinkarte Offene Weine

Prickelndes

- Secco**, Weingut Zehnthof, Nahe⁸ 0,1l 5,20
Ein feinfruchtiger Secco mit Noten von Melone und weißen Blüten.
- Holler Secco**, Secco mit Holunderblütensirup⁸ 0,1l 5,70
Ein sommerlicher Genuss, der die Eleganz des Secco mit der Süße des Holunderblütensirups vereint.

Weißwein

- Grauburgunder**, trocken, Weingut Philipp Lang, Baden⁸ 0,2l 7,90
2024 - Vollmundig und harmonisch mit milder Säure.
- Chardonnay**, trocken, Weingut Hauer, Pfalz⁸ 0,2l 7,90
2024 - *Elegant und fruchtig mit einem Hauch von Birne und Melone.*
- Riesling »Guter Weisser«**⁸ 0,2l 7,90
feinherb, Weingut Gallé Rheinhessen
2024 - *Ein fruchtiger Riesling mit klaren Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten.*

Roséwein

- »Guter Rosé«**, feinherb, Weingut Gallé, Rheinhessen⁸ 0,2l 8,60
2024 - *Ein saftiger und fruchtiger Rosé mit Noten von roten Beerenfrüchten.*

Rotwein

- Rioja Crianza**, trocken Real Rubio, Rioja, Spanien⁸ 0,2l 7,90
2019 - *Kräftig und würzig mit Aromen von dunklen Früchten und Schokolade.*
- Merlot**, trocken, Cantine Borga, Venezia, Italien⁸ 0,2l 7,90
2022 - *Fruchtig am Gaumen mit milden Tanninen und Noten von Kirschen.*
- »Guter Roter«**, feinherb, Weingut Gallé, Rheinhessen⁸ 0,2l 7,90
2020 - *Ein fruchtiger und säurearmer Rotwein, der an dunkle Beeren erinnert.*

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Weinkarte

Flaschen Weine

Weißwein

- Sauvignon Blanc**, trocken, Weingut Bus, Pfalz⁸ 0,75 l **31,00**
2024 - *Lebendig und saftig mit Noten von Maracuja und Aprikose.*
- Chardonnay**⁸ 0,75 l **37,00**
Trocken, Carlin de Paolo, Piemont, Italien
2023 - *Fruchtig, harmonisch und säurearm.*
- »Premium« Grauburgunder**⁸ 0,75 l **49,00**
Trocken, Weingut Schwarztrauber, Pfalz
2023 - *Im Holz ausgebaut, vielschichtig und vollmundig.*
- »Quarzit« Riesling**⁸ 0,75 l **39,00**
Trocken, Weingut Laquai, Rheingau
2023 - *Klassischer Riesling mit reifer Frucht und feiner Mineralität.*
- »Paradies« Riesling**, trocken, Weingut Korrell, Nahe⁸ 0,75 l **83,00**
2021 - *Goldgelb, facettenreich und ausgewogen.*

Roséwein

- Le Petit Rosé**⁸ 0,75 l **34,00**
Trocken, Château Saint-Esprit, Provence, Frankreich
2024 - *Elegant und harmonisch mit Noten von Zitrusfrüchten und Kirschen.*

Rotwein

- Montepulciano d'Abruzzo**⁸ 0,75 l **32,00**
Trocken, Cantine Mucci, Abruzzo, Italien
2022 - *Kräftig und rund mit Aromen von dunklen Früchten, Würze und Schokolade.*
- Primitivo**, trocken, Colle Petrito, Apulien, Italien⁸ 0,75 l **31,00**
2024 - *Ausgewogen mit Aromen von Pflaume und reifen Kirschen.*
- Spätburgunder**, trocken, Weingut Hauer, Pfalz⁸ 0,75 l **34,00**
2020 - *Harmonischer Pinot Noir mit dunklen Beerenfrüchten und feiner Würze.*
- Côtes du Rhône**⁸ 0,75 l **29,00**
Trocken, Domaine de Magalanne, Frankreich
2023 - *Aromen von Brombeeren und balsamischen Noten, samtige Tannine.*
- Amarone della Valpolicella**⁸ 0,75 l **75,00**
2018 - Trocken, Campo Reale, Italien
Vollmundig und intensiv mit Noten von getrockneten Pflaumen.

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Aperitifs

Aperol Spritz^{2,8,12} 0,2 l **8,70**

Ein sommerlicher Klassiker mit Aperol, Secco und einem Spritzer Soda.

Barbadillo Sherry Medium Dry⁸ 5 cl **5,80**

Im Solera-System gereift, mit warmen Noten von Nüssen, Vanille und dezentem Holz. Vollmundig, harmonisch und von eleganter Süße getragen.

Martini Bianco auf Eis 5 cl **5,80**

Ein aromatischer Wermut⁸, perfekt als Aperitif.

Campari auf Eis 4 cl **5,80**

Der italienische Bitter-Klassiker² mit intensiven Kräuter- und Fruchtnuancen.

Spirituosen & Digestifs

Kräuter & Bitter

Ramazzotti 2 cl **3,50**

Ein milder Kräuterlikör aus Italien.

Gammel Dansk² 2 cl **3,80**

Ein dänischer Kräuterbitter, der ideal als Digestif passt.

Helbing (Hamburger Kümmel) 2 cl **3,20**

Ein traditioneller Kümmel, kräftig und würzig.

Flensburger Aquavit Nr. 6 2 cl **3,20**

Ein milder, norddeutscher Aquavit.

Jubiläums Aquavit »Jubi« 2 cl **4,20**

Ein eleganter dänischer Aquavit mit feinen Noten.

Sambuca Molinari⁸ 2 cl **3,80**

Ein italienischer Anislikör.

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Edle Brände aus der Clara Hof Destillerie

Himbeergeist 2 cl **6,90**

Vollfruchtiger Geist mit vollem Himbeeraroma aus Schleswig-Holstein.

Quittengeist 2 cl **6,80**

Herb-würzig und fruchtig, mit dem charakteristischen Aroma der Quitte.

Pflaume mit Aquavit 2 cl **4,60**

Fruchtige Pflaumenaromen kombiniert mit würzigem Aquavit.

Karamell-Likör 2 cl **4,90**

Cremige Verführung mit feinen Karamellnoten und Sahne, perfekt on the rocks.

Feigenlikör 2 cl **4,50**

Feine, natürliche Kombination aus Weizendestillat und Feigensaft – mild-süß.

Porst 2 cl **5,80**

Ein traditioneller Magenbitter aus dem Gagelstrauch.

Grappa & Whiskey

Grappa di Moscato 2 cl **5,00**

Marolo, Piemont - Aus Moscato d'Asti-Trester, weiß, aromatisch und intensiv, weich und vollmundig am Gaumen.

Grappa di Barolo 2 cl **6,80**

Marolo, Piemont - 4 Jahre in Barriques gereift, intensiv und vielschichtig mit Noten von Vanille, kraftvoll am Gaumen.

Jameson Irish Whiskey 2 cl **7,60**

Ein sanfter, leicht fruchtiger Blended-Whisky mit Noten von Birne, Zitrusfrüchten, Vanille und einer dezenten Würze - pur oder "on the rocks".

Longdrinks

Longdrinks 0,3 l **9,80**

Alle Longdrinks werden mit 4 cl Spirituose und Eiswürfeln serviert. Wählen Sie aus: Havana Club, Wodka, Gin oder Campari, aufgegossen mit einem Filler nach Wahl.

¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Natriumsaccharin, Acesulfam-K), ⁵ mit Zuckerarten und Süßungsmittel,

⁶ mit Säuerungsmittel, ⁷ mit Phosphat, ⁸ geschwefelt, ⁹ enthält eine Phenylalaninquelle,

¹⁰ koffeinhaltig, ¹¹ mit Geschmacksverstärker, ¹² chininhaltig

Alte Senfmühle

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste und beraten Sie. Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.