



AHRENS
KAFFEMÜHLE
FACHWERK & GASTHAUS

– KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN –

Mühlenbrot von der Bäckerei Titgemeyer 

saisonale Butter & Sauerkrautaufstrich

– perfekt zum Teilen ab 2 Personen –

7,90

Steirisches Rindfleisch

Gewürzgurke, Kürbiskern, Kren, Schnittlauch, Ei

11,00

Röstblumenkohlsalat 

Beluga Linsen, veganer Joghurt, Granatapfel & Mandeln

9,80

Ricotta & Artischocke 

Zitrone, Kerbel Pesto & geröstete Pinienkerne

10,80

Datteln im Speckmantel

mit Speck vom Hof Schoster

8 Stk. - 7,90

#GESELLIGKEITTRIFFTGENUSS

– ALLES ZUM TEILEN –

vier verschiedene Kleinigkeiten – perfekt zum Teilen in guter Gesellschaft

45,00

– SUPPENKÜCHE –

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

9,50

als Vorspeise 6,00

– SALATE –

Bunter Mühlensalat

verschiedene Blattsalate, Rotkraut, Gurke, Karotte & Radieserl,
Baguette der Bäckerei Titgemeyer

	13,50
mit Hähnchenbruststreifen	6,50
mit echtem Schafskäse	5,20
mit naturgereiften & eingelegten Oliven	3,90
mit hausgemachten Croutons	2,00
mit gerösteten Walnüssen	2,00

Beilagensalat

Blattsalate, Kartoffel-Gurken Salat, Rotkraut, Gurke, Karotte & Radieserl
6,50

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit Hausdressing
oder French Dressing.

– VEGETARISCH & VEGAN –

Gefüllter Kohlrabi

Graupen, Spinat, Schafskäse, dazu Erbsengemüse & Kohlrabi Rahm
19,00

Bärlauchspätzle

Brokkoli, Belugalinsen & Velouté
19,00

Spargel Risotto

gegrillter grüner Spargel & Parmesan
19,50

Spargelkuchen

weißer Spargel & Salatbeilage
18,50

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

– SCHMANKERL & KLASSIKER –

Pollo Fino vom Kikok Maishähnchen aus Bissendorf
Erbsen, Kohlrabi, Kartoffelstampf & Champignon Velouté

23,50

Schnitzel Wiener Art

Kartoffel-Gurken Salat, Preiselbeeren, Zitrone & Salatbeilage

19,50

Schnitzel Jäger Art

Pommes, Champignonrahm & Salatbeilage

22,80

Rumpsteak von der deutschen Färs

Pommes, Salatbeilage & Cafe de Paris Butter

32,00



– WTL BURGER –

Schlackes` Rindsburger,
Haferbun von der Bäckerei Titgemeyer,
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel
mit hausgemachter Sauce & Pommes

20,50

wahlweise mit Käse 1,80

Speckstreifen vom Hof Schoster 2,00

inklusive einer Sauce – Ketchup oder Mayonnaise.

Jede weitere Sauce 0,80

– SAISONALE ZUSATZKARTE –




SAISONALE SPRITZER

Rhabarber Spritz 0,2 7,40
Lammersiek Rhabarbertrunk, Prosecco, Soda

BIER DER SAISON

Barre Maibock 0,33 3,80

Spargel Cremesuppe 

weiße Spargelstücke & Schnittlauch, dazu Titgemeyer Baguette

9,80 als Vorspeise 6,50

Frikadelle aus dem Wald

Wildfrikadelle aus Wildschwein & Damwild


Kroketten, Wacholderrahm, Kohlrabi, Blumenkohlpüree & Preiselbeeren

26,00

Lachsforelle von der Nordhauser Mühle

mit Bärlauchkruste, Kartoffel Drillingen, Zucchini & Zitronen Veloute

27,00

350g weißer Spargel vom Hof Schoster 

Salzkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

23,00

mit rohem & geräuchertem Schinken 6,00

mit 1/2 Schnitzel vom Schwein 6,00

mit Tranchen von der Lachsforelle 9,50

Strammer Spargel Benedikt

geröstetes Vollkornbrot, weißer Spargel, Katenschinken, Rührei & Hollandaise

20,50

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

– DESSERT & SÜSSES –

wechselnde Mini-Desserts im Glas ab 4,00

Unsere Mitarbeitenden informieren Euch über die heutigen Sorten.

Affogato al Café 5,50

Vanille Eis mit Kernöl 6,80



All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wie bspw. verkochtem Alkohol, gerne weiter.