

# Unsere Saisonempfehlungen



## **Holsteiner Kartoffelsuppe**

| geräucherte Büffelwurst |

6,50 €

## **Birnen, Bohnen & Speck**

| Kochbirnen | Kartoffeln | grüne Bohnen |

14,50 €

## **Mini-Eisbein**

| Rahmwirsing | Kartoffelschnee |

24,50 €

## **Bayrischcreme**

| Rotweinpflaumen mit Zimt |

7,50 €



# Speisekarte

\*

## Suppen

### **Möhren-Süßkartoffelsuppe**

mit Cashew-Korianderpesto

5,50 €

### **Rote Beteessenz**

mit Maisgrießnocken

6,50 €

\*

## Vorspeisen

### **Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE**

ab 2 Personen

| Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig |  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken

p.P. 8,50 €

### **Mit Thymianhonig flambierter Ziegenkäse**

| Feldsalat | Kürbis-Chutney |

8,50 €

### **Lardo von der Buttermakrele**

| Thunfischschinken | mediterraner Brotsalat |

12,50 €

### **Kleiner Fischmarkt**

| Lachstatar | marinierte Gamba | Schillerlocken | Matjes | Kräuterrührei |

14,50 €

\*

\*

## *Salate*

### **Salat mit gegrillter Wachtelbrust**

| gegrillte Wachtelbrüstchen | gedünstete Gewürzbirne | Walnusskerne | Pecorino |  
13,50 €

### **Salat & Gamba**

| Blattsalate | Rucola | Kirschtomaten | gezupfter Büffelmozzarella |  
| gebratene Riesengarnelen | geröstete Pinienkerne | gehobelter Parmesan |  
14,50 €

### **PULVERMÜHLE-Salat**

| Baby-Leaf-Salat | rosa gegrillte Rumpsteakstreifen |  
| Kapern | Sardellen | Parmesan |  
16,50 €

\*

\*

## *Pasta*

### **Mafaldine**

| Blattspinat | Gorgonzola | Feige |  
12,50 €

### **Kürbisgnocchi in Mascarpone**

| Walnusskerne |  
13,50 €

### **Creste de Gallo**

| Hirschbolognese |  
14,50 €

### **Penne**

| Tomaten-Sahnesauce | Pilze | gebratene Rinderstreifen |  
16,50 €

\*

# Pizza



## Rossa

(mit Tomatensauce)

### Margherita

8,50 €

### Trüffel

| Tomatensauce | geräucherter Provola | Trüffelpaste | Mozzarella |  
12,50 €

### Diavola

| Tomatensauce | scharfe Salami | Paprika | Mozzarella |  
13,50 €

### Mexikanisch

| Tomatensauce | Kidney Bohnen | weiße Bohnen | Salsiccia | Zwiebeln |  
| Nduja (würzige italienische Rohwurst) | Mozzarella |  
14,00 €

### Pulled Chicken

| Pulled Chicken | rotes Pesto | Mango Chutney | Röstzwiebeln | Mozzarella |  
14,50 €

### Steinpilz

| Tomatensauce | Steinpilze | Trüffelpaste | Mozzarella |  
15,50 €

## Bianca

(ohne Tomatensauce)

### Vegetariana

| Aubergine | Zucchini | Paprika | Zwiebeln | Kartoffeln | Mozzarella |  
12,50 €

### Pesto

| Pesto | Kartoffeln | Parmesan | Pinienkerne | Mozzarella |  
13,50 €

### Cocktail

| Shrimps | Rucola | Cocktailsauce | Kirschtomaten | Mozzarella |  
15,50 €

### Molise

| Kartoffeln | Salsiccia | Steinpilze | geräucherter Provola |  
| Trüffelpaste | Mozzarella |  
17,50 €

## Focaccia

(zuerst gebackener Teig, danach frisch belegt)

### Rucola

| Rucola | Kirschtomaten | Balsamicoglaze | Büffelmozzarella | Parmesan |  
13,50 €

### Parma

| Parmaschinken | Kirschtomaten | Rucola | Büffelmozzarella | Parmesan |  
16,50 €

\*

## *Aus dem Wasser*

### **Gamba Pfanne**

| Knoblauch | Olivenöl | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln |

16,50 €

### **Gegrillte Rotbarbenfilets**

| Linsenspätzle | Dillgurken |

22,50 €

### **Marinierte Lachsschnitte im Buchenholzmantel**

| Schwarzer Reis | rote Currysauce | grüne Spargelspitzen | Kirschtomaten |

23,50 €

### **Gebratenes Thunfischsteak**

| Ragout von bunten Kirschtomaten | Shrimps |

| lila Kartoffelscheiben | Zitronengrasbutter |

28,50 €

\*

## *Vom Land*

### **Lammlachs rosa gebraten**

| Bunttes Bohnengemüse | Polenta mit sonnengetrockneten Tomaten |

28,50 €

### **Flugentenbrust**

| Orangen-Grand Marniersauce | Babygemüse | Pastinaken-Möhrenpüree |

29,50 €

\*

## Steaks

### Unser Fleisch aus Irland

Irish Beef zeichnet sich durch seine feinfaserige Maserung, seinen charakteristischen, kräftigen Geschmack und seine Zartheit aus. Man erkennt es zudem leicht am satten Rot, denn das Gras, wovon die Tiere sich maßgeblich ernähren, ist besonders eisenhaltig.

**Filetsteak** 180 g | 22,50 €

**Rib-Eye-Steak** 400 g | 26,50 €

**Rumpsteak** 300 g | 28,50 €

**Filetsteak** 250 g | 29,50 €

### Doppeltes Rumpsteak

für 2 Personen | 600g

am Tisch tranchiert, Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

28,50 € pro Person

## Beilagen

PULVERMÜHLE-Kartoffel

Pommes Frites

Rosmarinkartoffeln

gemischte Pilze

mediterranes Schmorgemüse

kleiner gemischter Salat

3,50 €

### Saucen

Cognac-Pfeffersauce

BBQ-Chilisauce

2,50 €

Kräuterbutter

1,50 €

\*

## *Kids*

### **Kinderpizza Salami**

| Tomatensauce | Salami |

4,50 €

### **Kinderpasta**

| Pasta | Tomatensauce |

4,50 €

\*



\*

## *Desserts*

### **Feines hausgemachtes Eis**

| Malaga | Zitrone | Banane | Schoko |  
je Kugel 2,00 €

### **Lauwarmer Apfelstrudel**

| Hausgemachtes Vanilleeis |  
8,50€

### **Dessertvariation PULVERMÜHLE**

8,50 €

### **Crème Fraîche Sanddornmousse**

| Apfelplätzchen | Baileyssauce |  
9,50 €

\*

\*

## Unser Büffelmozzarella aus Hamburg Ellerbek – Anna's Hof

Bei einer Radtour durch das schöne Ellerbek, hat unser Chefkoch Heico Bauerle nicht schlecht gestaunt, als er auf einer Wiese keine Kühe sondern, Wasserbüffel weiden sah.

Kurz recherchiert, ein Anruf, Qualitätskontrolle und es war klar, dass Anna's Hof unser neuer Lieferant für unseren BURRATA DI BUFALA werden wird. Frische und regionale Zutaten sind die wichtigsten Merkmale unserer Küche.  
Das passt perfekt zur PULVERMÜHLE.



\*

### **BURRATA DI BUFALA**

Die Besonderheit dieses Mozzarellas befindet sich in seinem Kern: feine Mozarellafäden und Sahne, werden von einer Masse aus cremigem Büffelmozzarella umschlossen. Hier treffen einzigartiger Geschmack, verschiedene Konsistenzen und unvergessliche Optik aufeinander.

\*



### **Anna's Hof**

Anna's Hof liegt in Ellerbek bei Pinneberg und hat es sich zur Aufgabe gemacht, Büffeln ein Leben zu bieten, welches nicht nur artgerecht ist, sondern ihnen auch alle Freiheiten bietet, die man sich vorstellen kann. Die Tiere haben rund um die Uhr Weidegang und können sich stets frei bewegen, es wird vollständig auf die Zugabe von Hormonen oder Maisfutter verzichtet.

Die Büffel genießen Futter aus eigenem Anbau, was sich in der hervorragenden Qualität der Milch & des Fleisches direkt widerspiegelt.

Die Milch der Büffel ist in ihren Bestandteilen an Mikronährstoffen (Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente) und Ihrer Zusammensetzung an Makronährstoffen (Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette) einzigartig und auch für Kuhmilchallergiker, aufgrund des „A2 Caseins“ (Milcheiweiß) deutlich besser verträglich.

\*

# Allergene Abendkarte

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Eintopf Meeresfrüchte		x		x					x					x
M-Süßkartoffelsuppe							x	x	x	x				
Fischvariationen	x	x		x		x				x	x			x
Vorspeisenvariation			x				x	x	x		x	x		
Burratina							x							
Tartar			x							x		x		
Carpaccio							x	x						
Gamba Pfanne		x										x		
Römersalat							x			x				
Hähnchensalat					x	x	x	x		x				
Salat & Gamba		x					x	x		x				
Pulvermühlensalat				x	x			x		x				
Orecchiette	x		x							x		x		x
Spaghetti	x		x									x		
Ravioli	x		x			x	x		x	x				
Caserecci	x		x									x		
Vegetaria	x						x		x					
Salmone	x			x			x							
Diavola	x						x							
Funghi	x						x							
Rucola	x						x					x		
Parma	x						x			x				
Gamba	x	x					x							
Pizza Steak	x						x							
Zander	x			x			x		x	x		x		
Thunfisch				x	x	x	x	x			x	x		
Lachs	x			x			x							
Poularde					x			x	x		x	x		
Lammlachs									x			x		
Steak														
Pommes														
Rosmarinkartoffeln														
Pilze							x					x		
Caponara							x							
Cognac-Pfeffersauce							x		x	x	x			
BBQ-Chilisauce						x			x	x		x		
Kräuterbutter							x							
Kinderpizza	x						x			x		x		
Kinderpasta	x		x											
Eis			x				x	x						
Dessertvariation	x		x				x	x				x		
Kürbiskernparfait	x		x				x	x						
Schokosufflee	x		x				x	x						
Käsevariation					x		x							
Kartoffelsuppe									x	x		x		
Birnen, Bohnen, Speck									x	x		x		
Mini-Eisbein							x			x		x		
Bayrischcreme			x				x					x		