

Pulvermühlen Menü

zur Osterzeit

ab 16.03.2018



Kresseschaumsüppchen

| mit Büsumer Krabben |

7,50 €

Zweifach gegartes Salzwiesenslamm aus dem Holzofen

| auf einem Gemüse- Kartoffelbett |

Zubereitungszeit 35 Minuten

für 4 Personen

p.P. 19,50 €

Rhabarber-Erdbeer-Parfait

| mit Schoko Petit Four |

8,50 €



Speisekarte

*

Suppen

Möhren-Süßkartoffelsuppe

mit Cashew-Korianderpesto

5,50 €

Eintopf von Meeresfrüchten

mit Safran und Gemüse

6,50 €

*

Vorspeisen

Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE

ab 2 Personen

p.P. 8,50 €

Burratina auf Orangen

| Koriandersaat | Orangenöl |

9,50 €

Tatar

frisch geschabtes Rindfleisch, 120 g, fein mariniert

| geröstete Kapern | Knoblauchcrostini |

12,50 €

Carpaccio

| Rinderfilet | Olivenöl | Pinienkernen | Parmesan |

13,50 €

Dreierlei aus dem Meer

Thunfischtatar mit Guacamole

gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat

gegrillte Garnele auf Mango-Jalapeño-Chutney

16,50 €

*

*

Salate

Römersalat

| Büffelmozzarella | Parmaschinken | Tomaten |
| Parmesan | Fenchel | gegrillte Apfelscheiben |
12,50 €

Bunter Hähnchensalat

| Blattsalate | Orangenfilets | Yakitorispieße |
| gehobelter Parmesan | Sonnenblumenkernen | Hausdressing |
13,50 €

Salat & Gamba

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

Pulvermühlensalat

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

*

*

Pasta

Spaghetti Aglio-Olio

8,50 €

Orecchiette

| Chorizo | Fenchel | Vongole | Tomaten |

12,50 €

Ziegenkäse-Ravioli

| Kräutersahnesauce | Pinienkerne |

14,50 €

Caserecci

| Pilze | Kirschtomaten |

14,50 €

*

Pizza



Rossa

(mit Tomatensauce)

Margherita

8,50 €

Diavola

| Tomatensauce | Salsiccia picante | Paprikacreme | Mozzarella |

13,50 €

Funghi

| Tomatensauce | Waldpilze | Kirschtomaten | Mozzarella |

15,50 €



Bianca

(ohne Tomatensauce)

Vegetaria

| Staudensellerie | Zucchini | Blumenkohl | Brokkoli | Kirschtomaten | Mozzarella |

12,50 €

Salmone

| Räucherlachs | Mozzarella |

14,50 €



Focaccia

(zuerst gebackener Teig, danach frisch belegt)

Rucola

| Rucola | Kirschtomaten | Balsamicoglaze | Büffelmozzarella | Parmesan |

13,50 €

Parma

| Parmaschinken | Kirschtomaten | Rucola | Büffelmozzarella | Parmesan |

16,50 €

Gamba

| marinierte – gebratene Gambas | Kirschtomaten |

| Babyleavesalat | Büffelmozzarella | Parmesan |

17,50 €

Rindersteak

| Steakscheiben | Babyleave | Kirschtomaten | Büffelmozzarella | Parmesan |

17,50 €

*

Aus dem Wasser

Gamba Pfanne

| Knoblauch | Olivenöl | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln |

16,50 €

Marinierte Lachsschnitte im Buchenholzmantel

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

23,50 €

Gegrilltes Zanderfilet und Blutwurst

| Kräuterrisotto | Steinpilzsahne |

24,50 €

Thunfischmedaillons im Sesammantel

| Pilze | Zucchini | Kräuterkartoffeln |

26,50 €

*

Vom Land

Gebratene Poulardenbrust mit Dukkah gewürzt

| orientalische Okraschoten | Portweinsauce | Maniokrösti mit Koriander |

19,50 €

Lammlachs rosa gebraten

| Bunttes Bohnengemüse | Polenta mit sonnengetrockneten Tomaten |

28,50 €

*

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



Unser Fleisch aus Deutschland

Die kontrollierte, meisterfrische Premiumqualität des deutschen Rindfleisches zeichnet sich durch das natürlich marmorierte, traditionell gereifte Fleisch der deutschen Färsen und seinem ausgewogenen Fettgehalt aus.

T-Bone-Steak

für 2 Personen | 1.400g

am Tisch tranchiert, Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

38,50 € pro Person

Beilagen

Pommes Frites

Rosmarinkartoffeln

gemischte Pilze

italienisches Gemüse mit Oliven

kleiner gemischter Salat

karamalisierte Zwiebeln

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

je Kugel 2,00 €

Schokosoufflee mit flüssigem Kern

Vanillespiegel

8,50 €

Dessertvariation Pulvermühle

8,50 €

Kürbiskernparfait

| Mangomark | Karamell-Nussbrownie |

12,00 €

*

Käsevariation

| mit Weintrauben | verschiedene Senfsorten |

14,50 €

*

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							
Salzwiesenlamm									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						

*

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.

*