

Herzlich Willkommen „An der Kochmühle“

Wir bieten eine gutbürgerliche, deutsche Küche mit saisonalen Spezialitäten aus unserer Region.



Uns ist es wichtig,
gute Produkte und Qualität zu verarbeiten.
Deswegen achten wir auf ökologische,
artgerechte Haltung und verwenden, soweit möglich,
Bio-Qualität und heimische Produkte.



Alle Speisen werden bei uns immer frisch für Sie zubereitet.

Wechselnde Tagesangebote finden Sie auf unseren Tafeln.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
wünschen Ihnen
Correna Herfurth und das gesamte Team



 Vegetarisch

 Vegan

 Auch als kleine Portion erhältlich

Umbestellungen sind gegen Aufpreis möglich.
Beilagen und Soßen der Hauptgerichte können ohne Aufpreis nachbestellt werden.
Bei kleinen Portionen und Hauptgerichten ohne Beilagen geben wir einen Preisnachlass von € 2,00.

Hinweise auf Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Aperitif

Amérie Münsterländer Beeren-Likör (Feinbrennerei Sasse) mit Chardonnay-Sekt und frischer Minze	0,25 l	€ 6,50
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,25 l	€ 6,50
Waldheidelbeer Spritz Waldheidelbeerlikör (Brennerei Scheibel) mit Sekt & Soda	0,25 l	€ 6,50
Luuy Spritz Bitterorangenlikör (Brennerei Scheibel) herb, mit Sekt, Zitronensaft & Soda	0,25 l	€ 6,50
Hugo Holunderblütensirup mit Prosecco, Limetten & Minze	0,25 l	€ 6,50
Déjà-Vu Orientalisches Weindestillat mit Tonic Water, Grapefruitscheibe & Rosmarinzweig	0,25 l	€ 6,50
Limoncello Spritz Italienischer Zitronenlikör mit Sekt und Soda Zitronenmelisse	0,25 l	€ 6,50
Sommerschorle Spätburgunder Rosé (Oberkircher Winzer) mit Tonic Water, Limette und frischer Minze	0,25 l	€ 6,50
Martini Bianco / Rosato / Rosso oder Alkoholfreier Martini Bianco / Rosato	0,5 cl	€ 5,50

Lillet „Berry“ Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und Beeren	0,25 l	€ 6,50
Lillet „Vive“ Lillet Blanc mit Schweppes Tonic Water, Gurke, Erdbeere und frischer Minze	0,25 l	€ 6,50
Lillet „Fizz“ Lillet Blanc mit Soda und Limettenscheibe	0,25 l	€ 6,50
Lillet „Citrose“ Lillet Rosé mit Zitronenlimonade, Zitronensaft, frischer Minze und Zitronenscheibe	0,25 l	€ 6,50
Lillet „Jolie“ Lillet Rosé mit Grapefruitlimonade, Salz und Limettenscheibe	0,25 l	€ 6,50
Piccolo Sekt trocken, weiß oder rosé - Oberkircher Winzer	0,2 l	€ 6,90
Piccolo Prosecco trocken - Scavi & Ray	0,2 l	€ 6,90
Crodino mit Soda	0,25 l	€ 5,90
mit Orangensaft oder Prosecco	0,25 l	€ 6,50
Campari mit Soda oder als Spritz	4 cl	€ 5,90
mit Orangensaft	4 cl	€ 6,50
Osborne Sherry medium oder fino	5 cl	€ 4,50
Portwein Delaforce Fine Ruby Port	5 cl	€ 4,50

Suppen

Tagessuppe

wechselnd, je nach Saison
Fragen Sie unser Servicepersonal

Flädlesuppe

Klassische, kräftige Rinderkraftbrühe
mit feinen Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

€ 5,90

Vorspeisen

Rinderroastbeef

vom deutschen Weiderind, rosa gegart, kalt serviert,
mit Salicornes und hausgemachter Remoulade

€ 14,50

Knoblauchgarnelen

in Knoblauchpanade ausgebacken, mit Mango-Chili-Dip

€ 9,90

Weinbergschnecken

½ Dutzend im Tonpfännle, mit selbstgemachter Kräuterbutter
und Baguette

€ 8,90

Salate

Alle Salate wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette oder unserem Hausdressing

Beilagensalat  € 6,90
Bunt gemischter Blatt- und Rohkostsalat

Großer Salatteller  € 10,90
Bunt gemischter Blatt- und Rohkostsalat

Salat „Hof & Wiese“ € 21,90
Bunt gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit gebratenen,
in Sojasoße abgelöschten Putenbruststreifen, verfeinert mit
Honig und Sesam, dazu Knoblauchdip und Baguette

Salat „Weide & Aue“ € 28,90
Bunt gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit Rumpsteak
vom deutschen Weiderind, dazu selbstgemachte Kräuterbutter,
Knoblauchdip und Baguette

 Vegetarisch

Rind

Das Fleisch kommt aus der Heimat von Rindern, die hier geboren und aufgewachsen sind. Die jungen, weiblichen Rinder werden etwa zwei Jahre alt und entwickeln in dieser Zeit ein hohes Maß an intramuskulärem Fett. Genau das macht dieses Fleisch so saftig und zart. Die beachtliche Marmorierung und der überzeugend kräftige Rindfleisch-Geschmack sind die perfekte Basis für ein richtig gutes Steak

Rumpsteak (ca. 270 g Rohgewicht) € 29,90
mit Pommes frites und selbstgemachter Kräuterbutter

Rostbraten (ca. 270 g Rohgewicht) € 29,90
aus dem Rücken geschnitten, mit Schmelz- und Röstzwiebeln,
selbstgemachten Spätzle und Bratensoße

Rinderroulade € 21,90
mit Senf bestrichen und mit Speck und Zwiebeln gefüllt,
dazu hausgemachte Spätzle, Apfelrotkraut und dunkle Soße

Cheeseburger € 17,90
200 g pures deutsches Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen
mit Essiggurken, Zwiebeln, doppelt Cheddar-Käse, Ketchup und Senf,
dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat und Kartoffelecken

Burger Kochmühle € 19,90
200 g pures deutsches Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen
mit Essiggurken, Zwiebeln, Bacon, Salat, Spiegelei (aus Karlsbad)
und Cheddar-Käse, dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat
und Kartoffelecken

Schwein

Unser Schweinefleisch beziehen wir regional aus Süddeutschland

Schnitzel Wiener Art € 17,90

2 Schnitzel aus dem Rücken geschnitten,
in Weißbrotpanade ausgebacken, dazu Pommes frites und Bratensoße

alternativ mit nur 1 Schnitzel € 14,90

Cordon bleu € 19,90

aus dem Rücken geschnitten,
gefüllt mit Wacholderschinken und Edamer,
dazu Pommes frites und Bratensoße

Geflügel

Vom Martinshof aus Karlsbad-Langensteinbach.

Die Puten leben dort ganzjährig in Freilandhaltung. Ihr Futter enthält keine genveränderten Bestandteile und ist frei von Antibiotika und sonstigen Medikamenten.

Putenbrustfilet € 23,50

vom Grill, in Madras Curry mariniert,
dazu frisches Marktgemüse, Basmatireis und Rahmsoße

Wild

*Unser Wild beziehen wir von Jägern ausschließlich hier aus dem Albtal.
Wildgerichte können wir deshalb nur in dem Umfang anbieten,
wie unsere Jäger erfolgreich sind.*

Wildragout  € 26,90
vom Reh und Wildschwein,
mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

Rehrücken € 32,90
rosa gebraten und in Tranchen geschnitten,
mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

Wildschweinerücken € 31,90
rosa gebraten und in Tranchen geschnitten,
mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

 *Auch als kleine Portion erhältlich*

*Weitere, tagesaktuelle Wildspezialitäten
empfiehlt Ihnen gerne unser Servicepersonal*

Fisch

Unser Lachs kommt aus den nördlichen Fjorden Norwegens nahe dem Polarkreis

Lachsfilet € 25,90
Ikarimi-Lachs mit frischem Marktgemüse,
Basmatireis und Pommery-Senf-Soße

Klassiker

Käsespätzle   € 15,90
Hausgemachte Spätzle mit unserer Käsemischung, Sahne
und Zwiebeln, im Pfännle serviert, mit Röstzwiebeln garniert,
dazu ein Salatteller

Spaghetti Lachs  € 21,90
mit Ikarimi-Lachswürfel, in feiner Sahne-Dill-Soße

Spaghetti aglio e olio   € 14,90
mit frischem Knoblauch, Kräutern und Chili
in kreolischem Öl angebraten, dazu frisch geriebener Parmesan

Pasta der Saison  € 16,90
Teigtaschen mit wechselnder Füllung und Soße
Fragen Sie unser Servicepersonal

 *Vegetarisch*

 *Auch als kleine Portion erhältlich*

*Umbestellungen sind gegen Aufpreis möglich.
Beilagen und Soßen der Hauptgerichte können ohne Aufpreis nachbestellt werden.
Bei kleinen Portionen und Hauptgerichten ohne Beilagen geben wir einen Preisnachlass von € 2,00*

Kinderteller - nur für unsere Kleinen

Pauls Lieblingsessen Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	€ 6,50
Tweety-Teller Panierte Chicken-Crossies aus der Hähnchenbrust mit Pommes frites, Ketchup und/oder Mayo	€ 9,50
Wichtelschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und/oder Mayo	€ 9,50
Kibbelinge „Fischnuggets“ aus Seelachsfilet in würzigem Teig ausgebacken, mit Pommes frites, Ketchup und/oder Mayo	€ 9,50

Dessert

Tiramisu , <i>mal klassisch, mal saisonal</i> hausgemacht, mit Löffelbiskuit und Mascarponecreme, dazu frische Früchte	€ 8,00
Schokotörtchen lauwarm serviert, mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube	€ 8,50

Seeberger Heißgetränke

Cappuccino	€ 3,90
Kaffee	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Espresso Macchiato	€ 3,30
Espresso Affogato Doppelter Espresso auf einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	€ 5,90
Espresso Affogato „Spezial“ Ein Espresso auf einer Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€ 7,50

Bio Samova Tee

Kännchen Tee:	€ 5,90
Earl Grey, Darjeeling, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Rooibos-Vanille-Orange	

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola oder Cola-Mix	0,2 l	€ 3,30
	0,4 l	€ 4,50
Zitronenlimonade	0,2 l	€ 3,30
	0,4 l	€ 4,50
Coca Cola Light oder Zero	0,33 l	€ 3,90
Fanta Orange	0,33 l	€ 3,90
Paulaner Spezi	0,33 l	€ 3,90
Almdudler	0,35 l	€ 3,90
Orangina, Gelb oder Rot	0,25 l	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50
Elephant Bay Ice Tea Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€ 4,20
Vaihinger Säfte Orange oder Rhabarber	0,2 l	€ 3,90
Seifermann Johannisbeere	0,2 l	€ 3,90
Saftschorle	0,2 l	€ 3,50
Orange, Rhabarber oder Johannisbeere	0,4 l	€ 4,50

„Bio“-Apfelsaft Naturtrüb (Streuobstinitiative Karlsruhe)	0,2 l	€ 4,50
„Bio“-Apfelsaft Naturtrüb-Schorle (Streuobstinitiative Karlsruhe)	0,2 l 0,4 l	€ 3,80 € 4,90
Alpirsbacher „Klostergarten“ Saftschorle Birne-Ingwer, Apfel-Rosmarin oder Apfel-Johannisbeere-Lavendel	0,33 l	€ 3,90
Bionade Holunder, Himbeer-Pflaume, Ingwer-Orange Schwarze Johannisbeere-Rosmarin	0,33 l	€ 3,90
Neuroder Quellwasser Spritzig	0,4 l	€ 2,90
Peterstaler Gourmet Mineralwasser Classic, Medium oder Still	0,25 l 0,75 l	€ 3,50 € 6,70

Biere / Bier-Mix

Alpirsbacher Klosterbrauerei

Export „Spezial“ vom Fass	0,3 l 0,5 l	€ 3,90 € 4,90
Pils, Klosterbier vom Fass	0,3 l 0,4 l	€ 4,10 € 4,90
Helles Hefeweizenbier vom Fass	0,3 l 0,5 l	€ 3,90 € 4,90
Kristall-Weizen	0,5 l	€ 4,90
Kloster Dunkel	0,5 l	€ 4,90

Kloster Helles	0,5 l	€ 4,90
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,90
Kloster Zwickel, naturtrübes Kellerbier	0,5 l	€ 4,90
Alkoholfreies Pils	0,33 l	€ 4,30
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€ 4,90
Alkoholfreies Radler, süß oder sauer	0,5 l	€ 5,30
Cola-Weizen / Weizenradler	0,3 l 0,5 l	€ 4,20 € 5,20
Radler süß oder sauer	0,3 l 0,5 l	€ 3,90 € 4,90

Weinschorle

Schorle weiß, Landwein	0,25 l	€ 4,50
Schorle weiß, QbA Qualitätswein <i>wahlweise weißer / grauer Burgunder, Riesling oder Gewürztraminer</i>	0,25 l	€ 4,80
Schorle rosé / Weißherbst QbA Qualitätswein	0,25 l	€ 4,80
Schorle rot, QbA Qualitätswein <i>wahlweise Spätburgunder, Merlot, Primitivo oder Trollinger mit Lemberger</i>	0,25 l	€ 4,80

Weißwein - offen

Weißer Burgunder, QbA trocken (Oberkircher Winzer - Baden)	0,25 l	€ 6,20
Grauer Burgunder, QbA trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 6,20
Riesling, QbA trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 6,20
Gewürztraminer, QbA lieblich (Königschaffhausen - Baden)	0,25 l	€ 6,20
Klumpp Blanc, QbA Bio-Wein (Weingut Klumpp - Bruchsal-Baden)	0,25 l	€ 8,50

Rosé und Weißherbst - offen

Rosé QbA, trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 6,30
Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 6,30
Klumpp Rosé, QbA Bio-Wein (Weingut Klumpp - Bruchsal-Baden)	0,25 l	€ 8,50

Rotwein - offen

Spätburgunder QbA, trocken / halbtrocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 6,30
Spätburgunder QbA, trocken (Weingut Heitlinger - Baden)	0,25 l	€ 6,30
Simsalabim QbA, trocken, Cuvée (Ellermann-Spiegel - Pfalz)	0,25 l	€ 6,50
Trollinger mit Lemberger QbA, trocken (Schnauffer - Württemberg)	0,25 l	€ 6,20
Collezione IL MIO Merlot, trocken (IGT Sizilien - Italien)	0,25 l	€ 5,90
Collezione IL MIO Primitivo, trocken (IGT Sizilien - Italien)	0,25 l	€ 5,90
Tempranillo, Barrique-Wein, trocken (Spanien)	0,25 l	€ 6,50

Flaschenweine

Weiß – Rosé - Rot

Gerne bringen wir Ihnen unsere separate Weinkarte

Schnaps & Co

Jägermeister	2 cl	€	4,20
Ramazotti	2 cl	€	4,20
Averna	2 cl	€	4,20
Remy Martin VSOP	2 cl	€	6,20
Hennessy Cognac Very Special	2 cl	€	6,20
Asbach Uralt	2 cl	€	4,10
Glenfiddich, Single Malt Whisky, 12 Jahre	2 cl	€	5,70
Grappa Barolo	2 cl	€	4,50
Aquavit Malteserkreuz	2 cl	€	4,20
Aquavit Linie	2 cl	€	4,20
Madruzzo Sambuca	2 cl	€	3,50
Ouzo 13	2 cl	€	3,50
Baileys	2 cl	€	4,30
Eierlikör	2 cl	€	2,90
Williams Birne „Alde Gott“	2 cl	€	3,90
Himbeergeist „Alde Gott“	2 cl	€	3,90
Kirschwasser „Alde Gott“	2 cl	€	3,90
Obstbrand „Alde Gott“	2 cl	€	3,90
Mirabelle „Alde Gott“	2 cl	€	3,90
Topinambur „Alde Gott“	2 cl	€	3,90

Gerne bringen wir Ihnen unsere separate Digestifkarte mit Edelbränden, Schnaps- und Whisky-Spezialitäten der Schwarzwald-Brennerei Scheibel aus Kappelrodeck

Allgemeine Information Reservierungen

Ihre Reservierungsanfragen nehmen wir gerne telefonisch oder online über unsere Homepage www.kochmuehle1.de entgegen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen ohne bestätigte Tischreservierung keinen Tisch zusichern können.

Wir möchten Sie darüber informieren, dass wir an Samstagen, Sonn- und Feiertagen, je nach Anfragen, bestimmte Reservierungszeiten anbieten und keine festen Tischnummern vergeben können.

Da wir Gastronomen nur von Gästen leben können, die kommen und verzehren und nicht von reservierten, unbesetzten Plätzen, möchten wir Sie bitten, uns auch kurzfristige Personenzahl-Änderungen und Stornierungen telefonisch oder per E-Mail mitzuteilen.

Liebe Hundeliebhaber

Wir freuen uns auch über unsere vierbeinigen Gäste. Damit dies auch in Zukunft weiterhin so bleiben wird, bitten wir Sie, unsere Hunderegeln zu beachten. Aus hygienischen Gründen dulden wir es nicht, dass Ihr Hund am Tisch, auf unseren Stühlen, Kissen und Sitzbänken platziert wird. Diese Regeln gelten auch im Biergarten!



Restaurant „An der Kochmühle“ • Kochmühle 1 • 76337 Waldbronn
Tel.: 07243 61849 • www.kochmuehle1.de