



an der
Kochmühle



SPEISEKARTE



Herzlich Willkommen

An der Kochmühle

Genießen Sie gutbürgerliche, deutsche Küche mit saisonalen Spezialitäten aus unserer Region im Wohlfühlambiente.

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 Tages- & Saisonangebote finden Sie auf unseren Tafeln.

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

Umbestellungen sind gegen Aufpreis möglich. Sättigungsbeilagen 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.

INHALT

- 04 | Aperitif
- 06 | Aus dem Suppentopf
- 06 | Vorne weg oder zwischendurch
- 07 | Garten-Salate
- 08 | Weide-Rind
- 09 | Geflügel
- 09 | Schwein
- 10 | Aus dem Wasser
- 10 | Spaghetti
- 11 | Klassiker
- 11 | Kinderteller
- 12 | Dessert
- 13 | Getränke
- 14 | Heißgetränke
- 15 | Alkoholfreie Getränke
- 16 | Weinschorle
- 16 | Biere / Bier-Mix
- 17 | Weißwein - offen
- 17 | Rosé und Weißherbst
- 18 | Rotwein - offen
- 19 | Schnaps & Co
- 20 | Reservierungen



Umblättern

Hier klicken



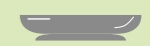
Inhaltsverzeichnis



Vegetarisch



Vegan



Auch als kleine
Portion erhältlich

APERITIF



Amérie Münsterländer Beeren-Likör (Feinbrennerei Sasse) mit Chardonnay-Sekt und frischer Minze	0,25 l € 7,50
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,25 l € 6,90
Waldheidelbeer Spritz Waldheidelbeerlikör (Brennerei Scheibel) mit Sekt & Soda	0,25 l € 6,90
Luuy Spritz Bitterorangenlikör (Brennerei Scheibel) herb, mit Sekt, Zitronensaft & Soda	0,25 l € 6,90
Hugo Holunderblütensirup mit Prosecco, Limetten & Minze	0,25 l € 6,90
Déjà-Vu Orientalisches Weindestillat mit Tonic Water, Grapefruitscheibe & Rosmarinzweig	0,25 l € 7,50
Limoncello Spritz Italienischer Zitronenlikör mit Sekt und Soda Zitronenmelisse	0,25 l € 7,50
Sommerschorle Spätburgunder Rosé (Oberkircher Winzer) mit Tonic Water, Limette und frischer Minze	0,25 l € 7,50
Martini Bianco / Rosato / Rosso auch alkoholfrei als Bianco oder Rosato	0,5 cl € 5,90

Lillet „Berry“ Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und Beeren	0,25 l € 6,90
Lillet „Vive“ Lillet Blanc mit Schweppes Tonic Water, Gurke, Erdbeere und frischer Minze	0,25 l € 6,90
Lillet „Fizz“ Lillet Blanc mit Soda und Limettenscheibe	0,25 l € 6,90
Lillet „Citrose“ Lillet Rosé mit Zitronenlimonade, Zitronensaft, frischer Minze und Zitronenscheibe	0,25 l € 6,90
Lillet „Jolie“ Lillet Rosé mit Grapefruitlimonade, Salz und Limettenscheibe	0,25 l € 6,90
Lillet „Bordeaux“ Lillet Rouge mit Schweppes Tonic Water und Orangenscheibe	0,25 l € 6,90
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 mit Orangensaft oder Sekt	0,25 l € 6,90 0,25 l € 7,50
Campari mit Soda mit Orangensaft	4 cl l € 5,90 4 cl l € 7,50
Osborne Sherry medium oder fino	5 cl l € 4,90



Aus dem Suppentopf

Tagessuppe

saisonal wechselnd, fragen Sie unseren Service

Flädlesuppe

klassische, kräftige Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

€ 5,90

Vorne weg oder

zwischen durch

Ziegenfrischkäsetaler

aus Frankreich, mit braunem Zucker karamellisiert an Wildkräutersalat mit Passionsfrucht vinaigrette und Feigensenf

€ 10,90

Bruschetta

3 knusprige Scheiben Ciabatta mit gewürfelten Tomaten, roten Zwiebeln, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch

€ 8,90

Garnelen im Kartoffelmantel

6 Garnelen im Kartoffelmantel ausgebacken mit Sweet-Chili-Dip

€ 12,50

Garnelenpfännle

4 Black Tiger Garnelen in der Terrakottaschale serviert, in kreolischem Olivenöl gebraten mit getrockneten Tomaten, frischem Knoblauch und Kräutern

€ 13,50

Beilagensalat

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat

€ 6,90

Wildkräutersalat

mit Passionsfrucht vinaigrette und gerösteten Kernen

€ 6,90

Salat Pute

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit gebratenen, in Sojasoße abgelöschten Putenbruststreifen, verfeinert mit Honig und Sesam, dazu Knoblauchdip und Baguette

€ 21,90

Salat Rumpsteak

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit Rumpsteak vom Weiderind, dazu selbstgemachte Kräuterbutter, Knoblauchdip und Baguette

€ 28,90

Salat Rote Bete Puffer

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit Rote-Bete-Puffer und Kräuterquark

€ 14,90

Salat „Herrgottsbscheißerle“

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit angebratenen, selbstgemachten Fleisch-Maultaschen und Zwiebelschmelze

€ 16,90

Salat Garnele

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit 5 Black Tiger Garnelen, Knoblauchdip und Baguette

€ 19,90

Alle Salate wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette oder unserem Hausdressing



Garten-Salate

Rumpsteak (ca. 270 g)

mit Pommes frites, selbstgemachter Kräuterbutter

€ 30,90

Zwiebelrostbraten (ca. 270 g)

aus dem Rücken geschnitten, mit Schmelz- und Röstzwiebeln, selbstgemachten Spätzle und Bratensoße

€ 31,90

Badisch-Schwäbische Freundschaft

aus dem Rücken geschnitten, mit Schmelz- und Röstzwiebeln, selbstgemachten Spätzle und Bratensoße

€ 33,90

Brisket

Rinderbrust vom deutschen Weiderind im Smoker zart gegart, mit einer Ofenkartoffel und unserem Kräuterquark, dazu hausgemachte BBQ-Soße

€ 21,90

Weide-Rind

Unser Rodeo® Hereford Weiderind kommt von der Farm der Familie Solassi in San José, Argentinien. Dort leben die Rinder in ganzjähriger Weidehaltung. Die Rinder werden nicht gefüttert, sie fressen das, was die Weiden bieten, also Gras und Kräuter. Durch diese natürliche Ernährungsweise und die weiten Wege, die ein Rodeo-Tier im Laufe seines Lebens zurücklegt, bekommt das Fleisch seinen besonderen Charakter.

Cheeseburger

200 g pures deutsches Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen mit Essiggurken, Zwiebeln, doppelt Cheddarkäse, Ketchup und Senf, dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat und Twister Pommes

€ 17,90

Burger Kochmühle

200 g pures deutsches Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen mit Essiggurken, Zwiebeln, Bacon, Salat, Spiegelei und Cheddarkäse, dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat und Twister Pommes

€ 19,90

Schwein

Unser Schweinefleisch beziehen wir regional aus Süddeutschland

Schnitzel Wiener Art

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

€ 18,50

alternativ nur 1 Schnitzel

€ 15,50

Cordon bleu

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

€ 19,90

Medaillons vom Schweinefilet

vom süddeutschen Landschwein, rosa gegrillt mit selbstgemachten Spätzle und einer Whiskey-Pfeffer-Soße

€ 23,90

Geflügel

Regional vom Martinshof in Karlsbad-Langensteinbach.

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

Putenbrustfilet

€ 24,50

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



Aus dem Wasser

Lachsfilet € 25,90

mit frischem Marktgemüse, Basmatireis und Pommery-Senf-Soße

2 Forellenfilets, geräuchert € 15,90

aus Calmbach, lauwarm serviert mit Kartoffelsalat und Sahne-Meerrettich

alternativ nur 1 Forellenfilet € 11,90

Spaghetti

Spaghetti Kochmühle € 14,00

mit frischem Knoblauch, Kräutern und Peperoncino (mild) in Olivenöl aus Lesbos angebraten, dazu frisch geriebener Grana Padano

Spaghetti Lachs € 21,90

mit Würfeln vom norwegischen Lachsfilet in feiner Sahne-Dill-Soße

Klassiker

Käsespätzle € 15,90

selbstgemachte Spätzle mit unserer Käsemischung, Sahne und Zwiebeln, im Pfännle serviert, mit Röstzwiebeln garniert, dazu ein Salatteller

Gemüsecurry € 16,90

rotes Curry mit Kokosmilch und Zitronengras verfeinert mit frischem Marktgemüse und Basmatireis

wahlweise mit Putenbrustfiletstreifen € 22,80

Maultaschen € 16,90

selbstgemachte, angebratene Fleischmaultaschen mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und dunkler Soße

Badischer Wurstsalat € 13,50

in Streifen geschnittene Lyoner mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Ei garniert, dazu Wurzelbrot

wahlweise mit Pommes € 15,90

Straßburger Wurstsalat € 14,50

in Streifen geschnittene Lyoner mit Emmentaler, Essiggurke, roten Zwiebelringen und Ei garniert, dazu Wurzelbrot

wahlweise mit Pomme € 16,90

Kinderteller

Pauls Lieblingsessen € 6,50

selbstgemachte Spätzle mit Rahmsoße

Tweety-Teller € 9,50

panierte Chicken-Crossies aus der Hähnchenbrust mit Pommes frites, Ketchup und/oder Mayo

Wichtelschnitzel € 9,50

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und/oder Mayo

Tiramisu, mal klassisch, mal saisonal

selbstgemacht, mit Löffelbiskuit und Mascarponecreme,
dazu frische Früchte

€ 8,00

Apfelstrudel

lauwarm serviert, wahlweise mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis
oder Vanillesauce

€ 8,00

Creme brûlée

selbstgemacht, mit Vanilleschote verfeinert, mit braunem
Zucker karamellisiert und einer Kugel Eis nach Wahl

€ 8,00

Kaiserschmarrn

mit Puderzucker und frischen Früchten, dazu Vanillesoße oder Apfelmus
wahlweise Vanillesoße und Apfelmus

€ 8,50

€ 9,50

Dessert



GETRÄNKE

Heißgetränke



Cappuccino	€ 3,90
Kaffee	€ 3,50
Milchkaffee	€ 4,20
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 Kännchen Tee Earl Grey, Darjeeling, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Rooibos-Vanille-Orange	€ 6,50

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola oder Cola-Mix	0,2 l € 3,50	0,4 l € 4,90
Zitronenlimonade	0,2 l € 3,50	0,4 l € 4,90
Coca Cola Light oder Zero		0,33 l € 4,50
Fanta Orange		0,33 l € 4,50
Paulaner Spezi		0,33 l € 4,50
Almdudler Original oder zuckerfrei		0,35 l € 4,50
Orangina Gelb oder Rot		0,25 l € 3,90
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l € 3,90
Teinacher Genuss-Eistee Zitrone, Pfirsich oder Heidelbeere		0,33 l € 4,20
Vaihinger Säfte Orange oder Rhabarber		0,2 l € 4,20
Saftschorle Orange, Rhabarber oder Johannisbeere	0,2 l € 3,90	0,4 l € 4,90
„Bio“-Apfelsaft Naturtrüb (Streuobstinitiative Karlsruhe)		0,2 l € 4,90
„Bio“-Apfelsaft Naturtrüb-Schorle (Streuobstinitiative Karlsruhe)	0,2 l € 4,00	0,4 l € 5,10
Alpirsbacher „Klostergarten“ Saftschorle Birne-Ingwer, Apfel-Rosmarin oder Apfel-Johannisbeere-Lavendel		0,33 l € 4,20
Teinacher Genuss-Limonaden Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Mango-Maracuja-Orange, Limette-Minze		0,33 l € 4,20
Bionade Holunder, naturtrübe Orange oder Zitrone		0,33 l € 4,20
Neuroder Quellwasser Spritzig		0,4 l € 3,00
Teinacher Gourmet Classic, Medium oder Naturell	0,25 l € 3,50	0,75 l € 6,90



Biere / Bier-Mix

Export „Spezial“ vom Fass	0,3 l € 3,90	0,5 l € 4,90
Pils, Klosterbier vom Fass	0,3 l € 4,10	0,4 l € 4,90
Helles Hefeweizenbier vom Fass	0,3 l € 3,90	0,5 l € 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 € 4,20	0,5 l € 5,20
Radler süß oder sauer	0,3 l € 3,90	0,5 l € 4,90

Weißwein - offen

Müller-Thurgau, trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l € 5,90
Badischer Landwein, QbA halbtrocken (Oberkircher Winzer - Baden)	0,25 l € 5,90
Weißer Burgunder, QbA trocken (Oberkircher Winzer - Baden)	0,25 l € 6,50
Grauer Burgunder, QbA trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l € 6,50
Riesling, QbA trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l € 6,50
Gewürztraminer, QbA lieblich (Königschaffhausen - Baden)	0,25 l € 6,50

Weinschorle

Schorle weiß, Badischer Landwein (Oberkircher Winzer – Baden)	0,25 l € 4,50
Schorle weiß, QbA Qualitätswein wahlweise weißer / grauer Burgunder, Riesling oder Gewürztraminer	0,25 l € 5,20
Schorle rosé / Weißherbst QbA Qualitätswein (Hex vom Dasenstein – Baden)	0,25 l € 5,20
Schorle rot, QbA Qualitätswein wahlweise Spätburgunder, Merlot, Primitivo oder Trollinger mit Lemberger	0,25 l € 5,20

Rosé und Weißherbst

Rosé QbA, trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l € 6,50
Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l € 6,50



Spätburgunder QbA, trocken / halbtrocken

(Hex vom Dasenstein - Baden)

0,25 l € 6,50

Spätburgunder QbA, trocken

(Weingut Heitlinger - Baden)

0,25 l € 6,50

Simalabim QbA, trocken, Cuvée

(Ellermann-Spiegel - Pfalz)

0,25 l € 6,90

Trollinger mit Lemberger QbA, trocken

(Schnauffer - Württemberg)

0,25 l € 6,50

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



Rotwein - offen



Schnaps & Co

Jägermeister

2 cl l € 4,20

Ramazotti

2 cl l € 4,20

Averna

2 cl l € 4,20

Remy Martin VSOP

2 cl l € 6,20

Hennessy Cognac Very Special

2 cl l € 6,20

Asbach Uralt

2 cl l € 4,10

Glenfiddich, Single Malt Whisky, 12 Jahre

2 cl l € 5,70

Grappa Barolo

2 cl l € 4,50

Aquavit Malteserkreuz

2 cl l € 4,20

Aquavit Linie

2 cl l € 4,20

Madruzzo Sambuca

2 cl l € 3,50

Ouzo 13

2 cl l € 3,50

Baileys

2 cl l € 4,30

Eierlikör

2 cl l € 2,90

Williams Birne „Alde Gott“

2 cl l € 3,90

Himbeergeist „Alde Gott“

2 cl l € 3,90

Kirschwasser „Alde Gott“

2 cl l € 3,90

Obstbrand „Alde Gott“

2 cl l € 3,90

Mirabelle „Alde Gott“

2 cl l € 3,90

Topinambur „Alde Gott“

2 cl l € 3,90

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 die 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
www.kochmuehle1.de
Tel.: 07 243 / 61 849

Unsere Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag: Ruhetag
Mi - So & Feiertag: 11 - 22 Uhr
Küchenzeiten:
Mi - So & Feiertag: 12 - 20.30 Uhr