



1699 — 1873

BECK'S MÜHLE

B R E M E N

SPEISEKARTE

[Please find our English menu here](#)

Die Geschichte

der Beck's Mühle

Früher, ja früher, war die Mühle am Wall keineswegs einzigartig. Erstmalig 1699 erbaut, war sie bis Mitte des vergangenen Jahrhunderts eine von insgesamt sechs Windmühlen in den Bremer Wallanlagen und versorgte die Bevölkerung mit Mehl aller Art.

Als einzige Mühle rettete sie sich über die Zeit und trug dabei schon viele unterschiedliche Namen: „Ansgaritorsmühle“, „Herdentorsmühle“ oder „Mühle auf der Gießhausbastion“. Am besten merkt man sich den heutigen Namen: **Beck's Mühle.**



**Nur
Karten-
zahlung**



**English
Menu**

Alle ausgezeichneten Preise in Euro.

Allergene:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| A Gluten | H Schalenfrüchte |
| B Krebstiere | L Sellerie |
| C Eier von Geflügel | M Senf |
| D Fisch | N Sesamsamen |
| E Erdnüsse | O Schwefeldioxid und Sulfite |
| F Sojabohnen | P Lupinen |
| G Milch von Säugetieren | R Weichtiere |

Detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind in unserer Allergenkarte aufgeführt. Diese hält unser Mühlen-Team auf Wunsch bereit.

Frühstücken

in der Beck's Mühle

Der schönste Start in den Tag – mit einem fröhlichen „Moin!“ und unserem Mühlenfrühstück: samstags und sonntags von 9.00 bis 12.00 Uhr.

Frühstücksbuffet

(p. P.) 25,90

Auswahl an Brot, Brötchen und Croissants
Butter und Margarine
Konfitüren, Honig und Nutella
Obstsalat, Quark und Joghurt
Auswahl an Schnitt-, Weich- und Frischkäse
Verschiedene Sorten Wurst und Salami, Leberwurst
Mett mit roten Zwiebeln
Hausgeräucherter Lachs
Rührei, Kartoffelrösti, Bacon, Würstchen und gekochte Eier
Müslis mit Nüssen und Kernen
Gemüseauswahl
Glutenfreie Brote (auf Anfrage)
Vegane Aufschnitte (auf Anfrage)

Inklusive Filterkaffee, Tee, Milch, Haferdrink, Wasser, Secco, GRANINI-Saft und -Nektar am Buffet

Kinder bis 6 Jahren
Kinder 7–14 Jahren

frei
(p. P.) 12,50

Suppen

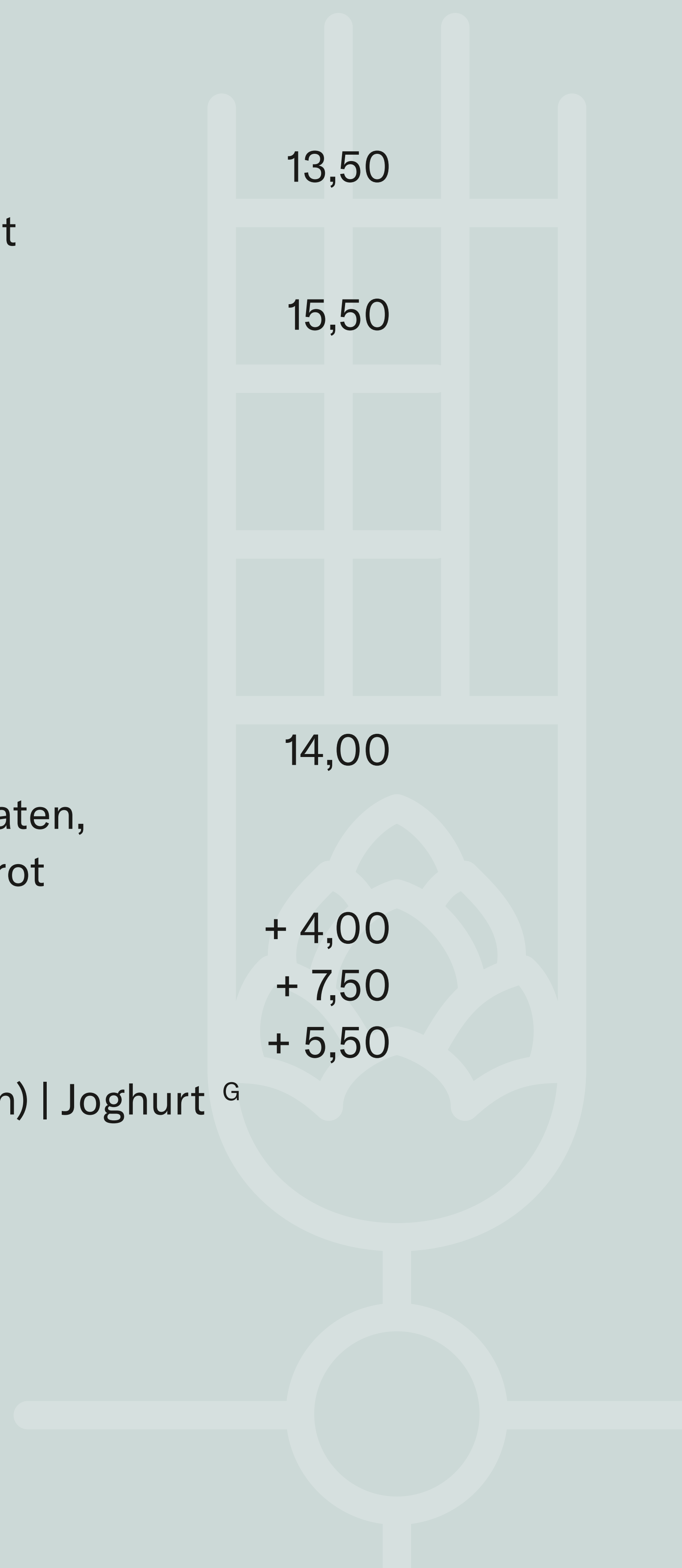
Vegetarische Kartoffelsuppe ^G mit Kartoffelchips	7,50
Kartoffelsuppe nach Büsumer Art ^{GB} mit Nordseekrabben und Kartoffelchips	9,50
Tomatensuppe ^{HGL} mit Pesto	7,50

Zum Starten

Kartoffelrösti ^{DCL} mit geräuchertem Lachs, Selleriefrischkäse und Salat	13,50
Mühlenbrot ^{AG} Gegrilltes Bauernbrot mit Tomaten, Basilikum und gezupftem Büffelmozzarella	15,50

Salat

Mühlensalat ^{EHA} Salat aus der Region mit Granatapfel, Avocado, Tomaten, gerösteten Nüssen und einem herzhaften Bauernbrot mit gebratenen Champignons ^{EHA} mit Lachs ^{DEHA} mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{EAH} Dressing nach Wahl: Honig-Senf ^M Balsamico (vegan) Joghurt ^G	14,00 + 4,00 + 7,50 + 5,50
--	-------------------------------------



Fisch & Meer

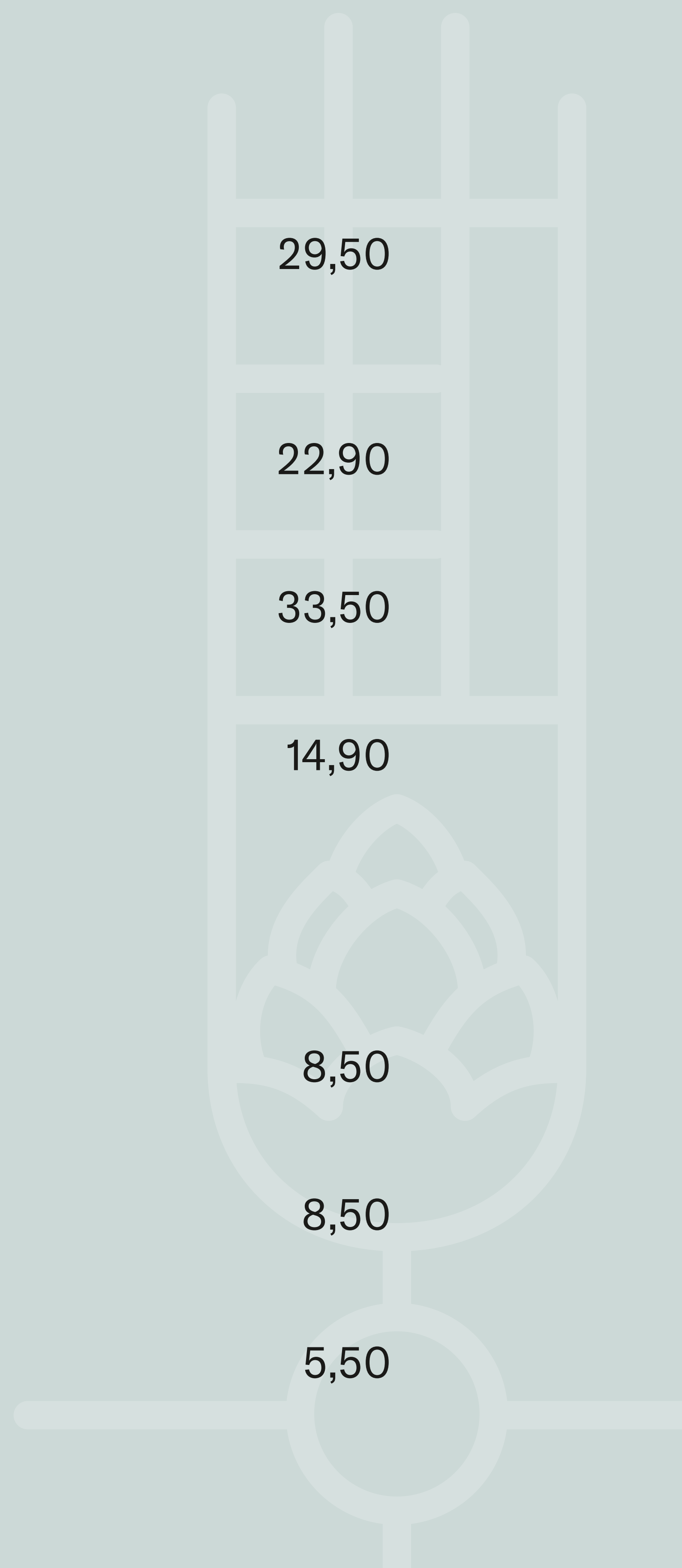
Backfisch im Bierteig ^{A C D G F}	19,50
mit Joghurtremoulade, wildem Gemüse, Kartoffelsalat oder Fritten	
Grillpfanne „Meer“ ^{A D M G}	29,50
Drei Sorten Fischfilet, Zitrone, Kartoffelrösti, Salat und Senfsauce	
Lachsfilet ^{A D M G}	26,50
Norwegischer Lachs gebraten mit wildem Brokkoli, Honig-Senf-Sauce und Bratkartoffeln	

Fleisch

Mühlenpfanne „Land“ ^G	29,50
Rumpsteak, Schweinerücken und Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce und Bratkartoffeln	
Schnitzel vom Landschwein ^{A C}	22,90
mit Fritten	
Rumpsteak 250 g ^{M G}	33,50
mit Kräuterbutter, Fritten und Salat	
Currywurst ^M	14,90
mit Currysauce und Fritten	

Für kleine Mühlenfreunde

Hähnchennuggets ^{A C L G}	8,50
mit Fritten, Ketchup und Mayo	
Fischstäbchen ^{A C D L}	8,50
im Vollkornmantel mit Fritten	
Portion Fritten mit Ketchup und Mayo ^G	5,50



Spezialitäten aus Bremen & umzu

Bremer Knipp ^A	19,50
Kross gebratenes Knipp mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelkompott	
Mühlen-Labskaus ^{D C}	19,50
Klassisches Labskaus mit Roter Bete, Rollmops, Spiegelei und Gewürzgurke	
Mühlen-Labskaus Vegan ^O	18,50
mit Avocado, Rote Bete, wildem Brokkoli, Kala-Namak-Gewürz und Gewürzgurke	
Bauernfrühstück ^C	17,50
als Omelett mit Schinken, Kartoffeln, Ei und Gewürzgurke	
Matjes ^{G D}	18,50
nach Hausfrauen-Art mit Bratkartoffeln und Joghurt-Zwiebelsauce	
Hanseatenschmaus ^{B D C}	23,50
mit Nordseekrabben, geräuchertem Aal, Rührei und Bratkartoffeln	



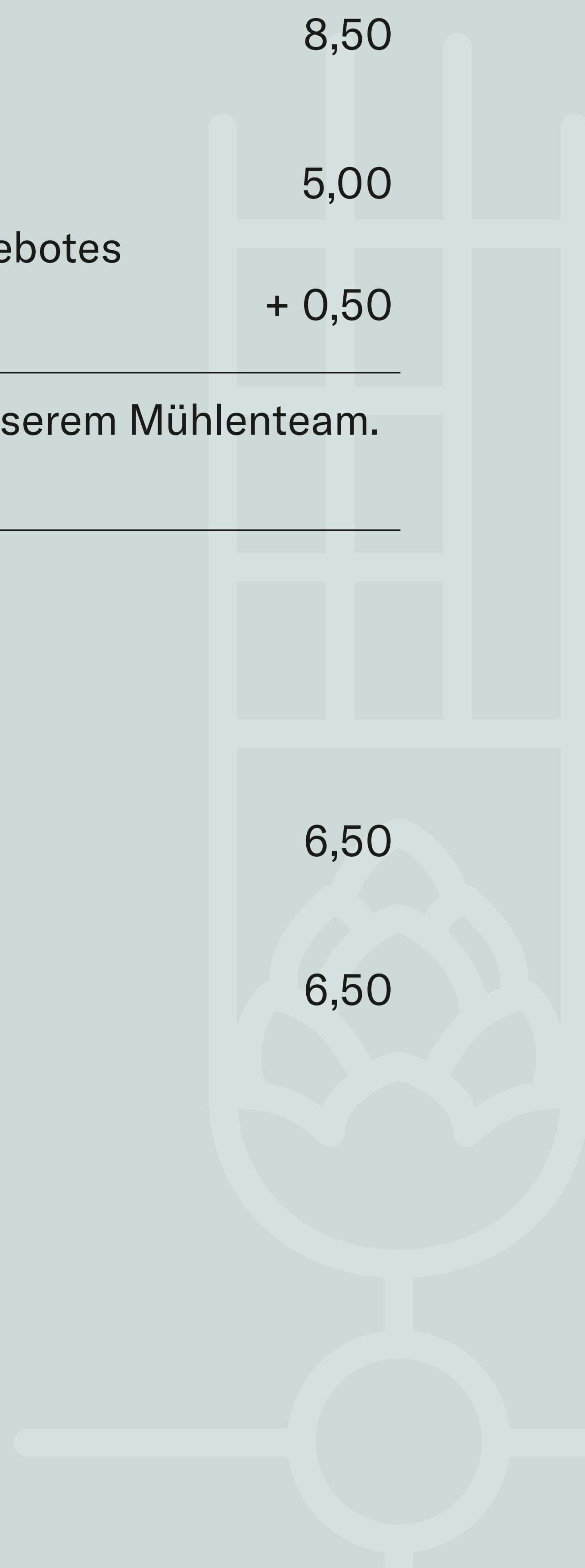
Desserts

Eis ^{GH}	je Kugel 2,10
Erdbeere, Haselnuss, Schokolade, Vanille, Joghurt, Zitronen-Sorbet mit einer Portion Sahne	+ 0,50
Apfelstrudel ^{AG}	8,50
mit Vanillesauce und Vanilleeis	
Rote Grütze ^G	6,50
mit Vanillesauce	
Mühlen-Eispraline ^{GC}	8,50
Tartufo mit Beeren	
Mühlkuchen ^{AG}	5,00
Ein Stück Kuchen unseres wechselnden Kuchenangebotes mit einer Portion Sahne	+ 0,50

Welche Kuchen wir heute anbieten, erfährst du von unserem Mühlenteam.
Frage gerne nach.

Eisgetränke

Eiskaffee ^G	6,50
Vanilleeis, Kaffee, Sahne	
Sanfter Engel ^G	6,50
Vanilleeis, Orangenektar, Sahne	



Kaffee & Co

Entkoffeinierter Kaffee	3,50
Café Crema	3,50
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Heiße Schokolade	4,00
mit Sahne	+ 0,50
mit Karamell- Vanille- oder Haselnusssirup	+ 0,50

Tee

TRINK MEER TEE	4,00
Anker lichten (Grüner Tee)	
Flitzpiepe (Rooibos Holunder und Johannisbeere)	
Reizklima (Kräutertee mit Meersalz)	
Nichtschwimmer (Früchtete)	
Watt denn hier los (Earl Grey)	
Alle Mann an Bord (Assam)	
Frischer Friese (Kräuter Pfefferminze)	

Softs

Cola Cola Zero	0,3l	3,90
Fanta Sprite	0,5l	5,50
Mezzo Mix		
Wasser	0,2l	2,50
laut oder leise	0,75l	6,00
SCHWEPPE		
Bitter Lemon	0,2l	4,00
Ginger Ale	0,2l	4,00
Tonic Water	0,2l	4,00
Eistee	0,3l	3,90
Pfirsich oder Zitrone	0,5l	5,50

Säfte (auch als Schorle)

GRANINI	0,3l	3,90
Apfelsaft (naturtrüb)	0,5l	5,50
Maracujanektar		
Orangennektar		
Rhabarbernektar		
Kirschsaft		
Multivitaminsaft		

Beck's & Bremen

1873 als Kaiser-Brauerei in Bremen gegründet, unterschied man sich schon damals durch die grüne Long-Neck-Flasche von anderen Bieren. Schnell trug sich der Name in alle Welt und Bremen wurde als Brauerei-Standort bekannt.

Erst 1949 wurde Beck's, das bis dahin ein reines Exportbier war, in Deutschland verkauft. Mit seinem roten Etikett, das den Namen der Hansestadt trägt, ist Beck's heutzutage aus der Bierkultur nicht mehr weg zu denken.

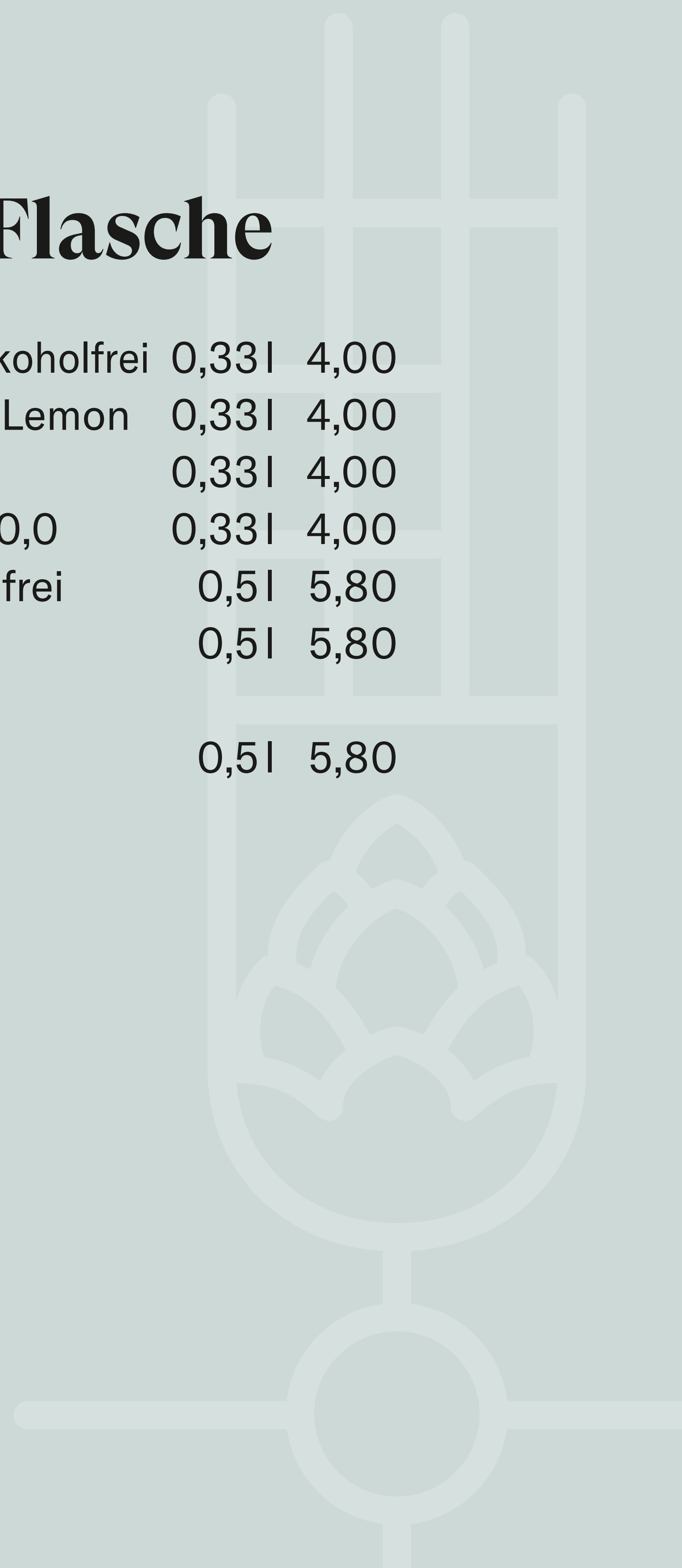
Dabei ziert der Bremer Schlüssel jede einzelne Flasche – wenn auch spiegelverkehrt.

Vom Fass

Beck's Pils	0,3l	4,20
	0,5l	6,00
Beck's Alster	0,3l	4,20
	0,5l	6,00
Haake Beck Pils	0,3l	4,20
	0,5l	6,00
Beck's UNFILTERED	0,3l	4,20
	0,5l	6,00
Haake Beck Kräusen	0,3l	4,20
	0,5l	6,00
Franziskaner Naturtrüb	0,5l	6,00

In der Flasche

Beck's Blue alkoholfrei	0,33l	4,00
Beck's Green Lemon	0,33l	4,00
Corona Extra	0,33l	4,00
Corona Cero 0,0	0,33l	4,00
Alster alkoholfrei	0,5l	5,80
Franziskaner Dunkel	0,5l	5,80
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	5,80



Aperitif

Secco	0,1l	3,90
Secco mit Orangennektar	0,1l	3,90
Kir Royal Secco, schwarze Johannisbeere	0,1l	4,50
Hugo Secco, Holunder, Minze	0,2l	7,90
Aperol Spritz Aperol, Secco, Soda, Orange	0,2l	7,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	0,2l	7,90

Sangria 0,5 l 9,00

Rotwein

Hauswein halbtrocken	0,2l	6,50
Merlot Karl Pfaffmann, Pfalz, mittelkräftig, rund, würzig	0,2l 8,00 0,75l 30,00	
Primitivo Fantini, Apulien, vollmundig, harmonisch	0,2l 8,00 0,75l 30,00	

Weisswein

Grauburgunder	0,2l	7,00
Karl Pfaffmann, Pfalz, gehaltvoll, nussig, rund	0,75l	26,00
Riesling	0,2l	7,00
Karl Pfaffmann, Pfalz, frisch, knackig, animierend	0,75l	26,00

**Weißwein
als Schorle** 0,2l 6,50

Roséwein

Hauswein halbtrocken	0,2l	6,50
Rosé „Greta“ Emil Bauer, Pfalz, unkompliziert, fruchtig, süffig	0,2l 7,50 0,75l 28,00	

Crémant

Geldermann Grand Brut, Baden	0,75l	40,50
Geldermann Grand Rosé, Baden	0,75l	40,50

Long Drinks

Gin Tonic	4 cl	9,50
Tanqueray, Schweppes Tonic Water		
Rum Cola	4 cl	9,50
Havanna Club, Coca Cola		
Vodka Lemon	4 cl	9,50
Vodka, Schweppes Bitter Lemon		
Whiskey Cola	4 cl	9,50
Jack Daniels, Coca Cola		
Campari Orange	4 cl	9,50
Campari, Orangenektar		
Osborne 103/Cola	4 cl	9,50

Liköre

Baileys	2 cl	3,00
17% Vol.		
Amaretto	2 cl	3,00
21% Vol.		
Eierlikör	2 cl	3,00
14% Vol.		
Marillenlikör	2 cl	3,00
20% Vol.		
Pfirsichlikör	2 cl	3,00
18% Vol.		
Haselnusslikör	2 cl	4,00
20% Vol.		

Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	3,50
40% Vol.		
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
40% Vol.		
Linie Aquavit	2 cl	3,50
41,5% Vol.		
Korn	2 cl	2,50
38% Vol.		
Jägermeister	2 cl	3,00
35% Vol.		
Ouzo	2 cl	3,50
40% Vol.		
Grappa	2 cl	4,00
40% Vol.		
Hennessy Cognac	2 cl	5,50
40% Vol.		
Obstler	2 cl	4,00
Himbeer, Birne oder Marille, 34% Vol.		
Ramazotti	4 cl	4,00
30% Vol.		
Martini Bianco	4 cl	4,00
14,4% Vol.		
Osborne 103	2 cl	4,00
30% Vol.		
Sambuca	2 cl	3,00
40% Vol.		
Tequila Silver	2 cl	3,00
38% Vol.		
Calvados V.S.	2 cl	3,50
40% Vol.		

Feiern in der Mühle

Von kleinem Kreis bis großer Runde:
Anfragen per Mail an moin@becksmuehle.de

Gruppenreservierungen ab 7 Personen.

Gerne stellen wir euch ab 20 Personen
ein Buffet zur Verfügung.

Ihr möchtet in Ruhe feiern?
Unser Obergeschoss bietet Platz für 45 Personen.

Exklusive Anmietung (bis zu 200 Personen) auf Anfrage.

Reservierungen für unsere Terrasse können wir
leider nicht entgegennehmen.

Komm ins Mühlen-Team

SERVICE
BARKEEPER
KOCH
KÜCHENHILFE

Vollzeit | Teilzeit | Minijob | Werkstudent
Bewerbung per Mail an moin@becksmuehle.de

