

BECK'S MÜHLE

B R E M E N

Die Geschichte der Mühle

Früher, ja früher, war die Mühle am Wall keineswegs einzigartig. Erstmals 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.



WIR AKZEPTIEREN
NUR KARTEN-
ZAHLUNG

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen gibt es
auf Nachfrage bei unserem Team.
Alle ausgezeichneten Preis in Euro.

Der schönste Start in den Tag mit unserem Mühlenfrühstück,
täglich von 9:30 bis 12:00 Uhr.

Brot 1

geröstetes Dinkel-Weißbrot
mit Ziegenfrischkäse, Feigen, Honig und Walnüssen

12.50

Brot 2

geröstetes Bauernbrot
mit Nordseekrabben, Bio-Rührei und Pumpernickel-Crumble

15.50

Brot 3

geröstetes Dinkel-Weißbrot
mit hausgeräuchertem Norweger Lachs, Avocado, Tomaten und Honig-Senf-Sauce

14.50

Brot 4

geröstetes Joghurt-Dinkel Brot
mit 2 Bio Spiegeleiern, Speck, und Nürnberger Bratwürstchen

12.50

Pancake Turm

mit Ahornsirup, saisonalen Beeren und Nussmix

10.80

Frisch gepresster Orangensaft

0.2l 5.50

Prosecco

0.2l 4.00

Prosecco mit Orangensaft

0.2l 5.50

Shakshuka

fruchtiges Tomaten-Paprika-Ragout in einer Pfanne serviert
mit 2 Bio-Eiern, Schafskäse, Oliven, Kräutern und frischem Brot

12.50

Shakshuka Vegan

fruchtiges Tomaten-Paprika-Ragout in einer Pfanne serviert
mit Avocado, Oliven, Kräutern, Kala Namak-Gewürz und frischem Brot

12.50

Bauernfrühstück

wie es sich gehört als Omelett mit Schinken, Röstkartoffeln, Bio-Ei und Gewürzgurke

12.50

Nordisch

Schwarzbrot mit Bio-Butter, Vegesacker Matjes und roten Zwiebeln

12.50

KAFFEE & CO

Filterkaffee	2.20
Café Crema	2.70
Cappuccino	3.20
Milchkaffee	3.70
Latte Macchiato	3.70
Espresso	2.20
Espresso Macchiato	2.70
Doppelter Espresso	3.00
Iced Latte	4.00
Iced Americano	3.20
Heiße Schokolade	3.20

TEE

Trink Meer Tee	3.50
Grün Anker lichten	
Frucht Nichtschwimmer	
Pfefferminz Frischer Friese	
Schwarz Alle Mann an Bord	
Kräuter Rette mit, wer kann	

Mit jedem Verkauf von "Rette mit, wer kann" unterstützen wir die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger mit 0.50 Euro.

SÄFTE

Apfel naturrüb	0.20l	2.90
Cranberry	0.20l	2.90
Maracuja	0.20l	2.90
Orange	0.20l	2.90
Rhabarber	0.20l	2.90

als Schorle	0.40l	4.50
--------------------	-------	------

SOFTS

Cola Cola Zero	0.33l	3.70
Fanta	0.33l	3.70
Sprite	0.33l	3.70
Mezzo Mix	0.33l	3.70
Wasser	0.20l	2.00
laut oder leise	0.75l	4.50
Bitter Lemon	0.20l	3.50
Ginger Ale	0.20l	3.50
Spicy Ginger	0.20l	3.50
Tonic Water	0.20l	3.50

EISTEE & LIMONADE

Mühlen Eistee

Mango grüner Tee	0.40l	5.50
Apfel grüner Tee	0.40l	5.50

Mühlen Limonade

Orange Grapefruit	0.40l	5.50
Zitrone Blaubeere Ingwer	0.40l	5.50
Maracuja Limette	0.40l	5.50

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	0.30l	3.90
	0.50l	5.50
Spaten Hell	0.30l	3.90
	0.50l	5.50
Haake Beck Kräusen	0.30l	3.90
Franziskaner	0.30l	3.90
Naturtrüb	0.50l	5.50

IN DER FLASCHE

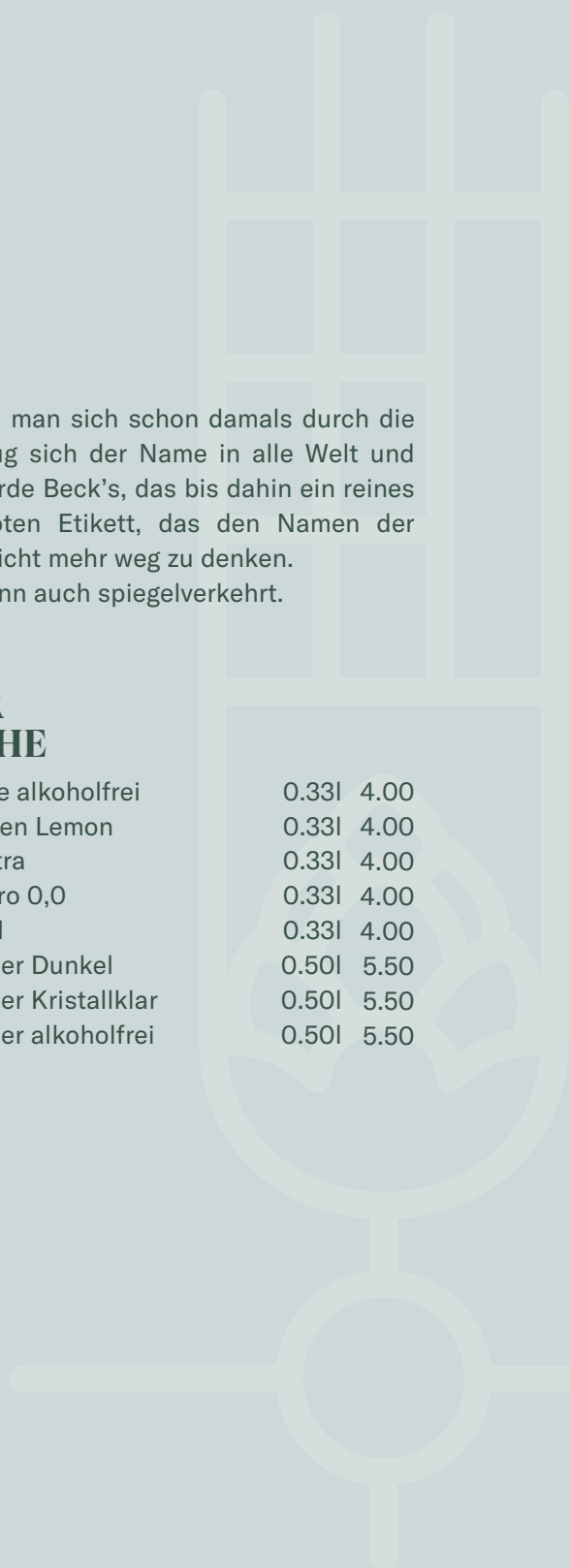
Beck's Blue alkoholfrei	0.33l	4.00
Beck's Green Lemon	0.33l	4.00
Corona Extra	0.33l	4.00
Corona Cero 0,0	0.33l	4.00
San Miguel	0.33l	4.00
Franziskaner Dunkel	0.50l	5.50
Franziskaner Kristallklar	0.50l	5.50
Franziskaner alkoholfrei	0.50l	5.50

BIER COCKTAILS

Aperol Hell 7.50
Spaten Hell | Aperol | Orange

Michelada 8.50
Corona Extra | Limette
Salz | Chili

Beck's Brise 8.50
Beck's Blue alkoholfrei
Maracuja | Zitrone



SPRITZ

Mühlen Spritz

Prosecco | Ingwer | Grapefruit

7.50

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

7.50

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren

7.50

Florale Spritz | alkoholfrei

Martini Florale alkoholfrei | White Peach

7.50

COCKTAILS

Mühlen Mule

Vodka | Spicy Ginger
Zitrone | Gurke

9.00

Mühlen Margarita

Tequila | Cointreau
Maracuja | Salz

9.00

Whiskey Sour

Whiskey | Zitrone
Zucker | Eiklar

9.00

Mojito

Rum | Limette | Soda
Zucker | Minze

9.00

Rosé Tonic | alkoholfrei

Wonderleaf Rosé
Tonic Water | Grapefruit

8.50

KURZE

Frangelico	2cl	3.00
Grappa	2cl	3.00
Jägermeister	2cl	3.00
Limoncello	2cl	3.00
Bailey's	2cl	3.00
Sambuca	2cl	3.00
Tequila silber gold	2cl	3.00
Korn	2cl	3.00
Aquavit	2cl	3.00
Ouzo	2cl	3.00

Frage uns gerne
nach weiteren Empfehlungen!

WEIß

Mühlenwein Weiß

Grauburgunder | Pfalz

6.50
24.00

Molitor Blauschiefer

Riesling | Mosel

8.00
27.00

ROT

Mühlenwein Rot

Merlot | Pfalz

8.00
27.00

Stodden Gutswein

Spätburgunder | Ahrtal

9.50
31.00

ROSÉ & CO

Mühlenwein Rosé

Pinot Noir | Pfalz

6.50
24.00

Prosecco

Scavi & Ray

6.50
30.00

Weinschorle

5.00

LONG DRINKS

Gin Tonic	8.00
Rum Cola	8.00
Vodka Lemon	8.00
Whiskey Cola	8.00

ZUM STARTEN

Klassisches Tartar vom Rinderfilet mit roten Zwiebeln, Kapern, Limetten und Bio-Eigelb	16.50
Pellkartoffeln kross gebacken mit geräuchertem Lachs und Selleriefrischkäse	12.50
Mühlenbrot gegrilltes Bauernbrot mit Kirschtomaten, Basilikum und gezupftem Büffelmozzarella	11.50

SALAT

Mühlensalat Wildkräutersalat aus der Region mit Staudensellerie, lila Karotten, Fenchel, geröstetem Nussmix, Honig-Senf-Dressing und einer Auswahl an herzhaften Broten	11.00
---	-------

SUPPEN

Vegetarische Kartoffelsuppe mit hausgemachten Kartoffelchips	6.50
Kartoffelsuppe nach Büsumer Art mit Nordseekrabben und hausgemachten Kartoffelchips	8.50
Steckrübeneintopf aus Karotten, Kartoffeln, Steckrüben und Zwiebeln mit geräucherter Kochwurst	8.50

dazu

gebackener Blumenkohl	+ 4.00
gebratene Champignons	+ 4.00
gebackener Schafskäse	+ 5.00
gekräuterte Maispoularde	+ 7.00
gebratener Lachs	+ 8.00

ZUSAMMEN ISST MAN WENIGER ALLEIN



MÜHLENBRETT

Perfekt für zwei Personen zum Teilen.
Aufgeschlagene Lilienthaler Bio-Salzbutter
auf einem Holzbrett, dazu eine Auswahl an herzhaften Broten.

<p>Schinkenwürfel Rote Zwiebeln Schafskäse Tomaten Schnittlauch</p> <p>12.50</p> <p>Brett 1</p>	<p>Nordseekrabben Gewürzgurken Rote Zwiebeln Bio-Ei Dill</p> <p>15.50</p> <p>Brett 2</p>	<p>Schafskäse Walnüsse Feigen Honig Thymian</p> <p>12.50</p> <p>Brett 3</p>	<p>Räucheraal Rettich Tomaten Bio-Ei Schnittlauch</p> <p>16.50</p> <p>Brett 4</p>
--	---	--	--

SPEZIALITÄTEN AUS BREMEN & UMZU

Bremer Knipp	14.50
kross gebratenes Knipp mit Röstkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelkompott	
Mühlen Labskaus	29.00
mit gegrilltem Rinderfilet (200g), Rote Bete und Wachtel-Spiegelei	
Mühlen Labskaus Vegan	14.50
mit Avocado, Rote Bete, wildem Brokkoli und Kala Namak-Gewürz	
Bauernfrühstück	12.50
wie es sich gehört als Omelett mit Schinken, Röstkartoffeln, Bio-Ei und Gewürzgurke	
Matjes	16.50
nach Hausfrauen Art mit Röstkartoffeln und Joghurt-Zwiebelsauce	
Hanseatenschmaus	18.50
mit Nordseekrabben, geräuchertem Aal, Bio-Rührei und Röstkartoffeln	
Halber Hahn	18.00
½ Oldenburger Hähnchen aus dem Räucherofen mit wildem Brokkoli und Beck's-Hirse	
Currywurst	15.50
vom Kalb mit pikanter Curry-Paprika-Sauce und Röstkartoffeln	

FISCH

Backfisch 17.50
im Teigmantel
mit Joghurtremoulade,
wildem Brokkoli
und geräuchertem Kartoffelsalat

Forelle 16.50
heißgeräucherte Bachforelle
mit Wildkräutersalat
und Beck's-Hirse

Scholle 19.50
Filets von der Nordseescholle
mit Speck, Zwiebelsauce
und geräuchertem Kartoffelsalat

Lachs 22.50
geräuchertes Filet vom Norweger Lachs
mit wildem Brokkoli,
Honig-Senf-Sauce
und Beck's Hirse

Lachs Brett | 85.00
perfekt zum Teilen
ganze Lachsseite (800 gr)
aus dem Räucherofen
mit wildem Brokkoli,
Röstkartoffeln,
Wildkräutersalat und Beck's Hirse

FLEISCH

Kalbskaree 33.50
vom Kalbsrücken
an Burgunderjus,
Rote Bete, grünem Spargel
und Röstkartoffeln

Schnitzel 27.50
Original Wiener Schnitzel
mit Kapern, Sardellen, Röstkartoffeln
und Wildkräutersalat

Steak 38.50
Filetsteak (200g) vom Blackangus
Rind an Pfefferjus mit grünem
Spargel und Beck's-Hirse

Kükenragout 19.50
Bremer Kükenragout
von der Maispoularde
mit Nordseekrabben,
Hummerschaum
und Beck's-Hirse

FÜR KLEINE MÜHLENFREUNDE

Hähnchennuggets 7.50
mit Pommes,
Ketchup
und Mayo

Fischstäbchen 7.50
im Vollkornmantel
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

Kleines Schnitzel 13.50
vom Kalb
mit Röstkartoffeln
und kleinem Salat

Lachsfilet 10.50
gebraten
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

Pancake Türmchen 7.50
mit Ahornsirup
und saisonalen Beeren



Bremer Rote Grütze

Beerenkompott
mit Bio-Vanilleeis

6.50

Friesentörtchen

geschichtetes Türmchen
aus Mürbe- und Blätterteig
mit Schlagsahne, Rotwein-Pflaumen und Mandeln

8.50

Rhabarber Crumble

getoppt mit Streuseln
und Joghurt-Zitrone-Eis

8.50

Pancake Turm

mit Ahornsirup, saisonalen Beeren und Nussmix

10.80

Schokoladenkuchen Vegan

mit hausgemachtem Zitronensorbet

8.50

Mühlenkuchen

ein Stück Kuchen
unseres wechselnden Kuchenangebotes

4.20

Mühlentorte

ein Stück Torte
unseres wechselnden Tortenangebotes

4.90

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

BREMISCH GENIEßEN.

Folge uns online @becksmuehle
Gruppenanfragen an moin@becksmuehle.de
www.becksmuehle.de