



HOLTMÜHLE

— CAFÉ AM SEE —

Speisen
UND
Getränke

Öffnungszeiten:

Donnerstag – Sonntag, an Feiertagen
9–18 Uhr
warme Küche 12–17 Uhr

Zahlungsarten:

Bei uns können Sie **bar** bezahlen
oder per **PayPal**: info@holtmuehle.de

Allergene / Zusatzstoffe:

Unser Service-Team gibt Ihnen Auskunft
bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und
Zusatzstoffen.



HOLTMÜHLE
— CAFÉ AM SEE —



Die Geschichte der Holtmühle

Die Holtmühle, gelegen am Mühlenbach, auch Alsbach oder Gripekovenbach genannt, wird schon 1397 in der Steuerrechnung des Rabolt von Brempt „Drost und Rentmeister von Monfort und Erkelenz“ erwähnt. Ursprünglich treibt das Wasserrad ein Holzsägewerk an. Daher stammt auch das Wort „Holt“ im Namen der Mühle.

1776

wird der Betrieb zur Mühle mit zwei Mahlgängen umgerüstet. Einer zum Mahlen von Brotgetreiden und der zweite zur Herstellung von Viehfutter. Einige Jahre später wird ein weiterer Mahlgang zum Pressen von Öl eingebaut.

1815

kaufen Heinrich Symes und Johann Schmitz die Mühle.

1826

vergrößert Heinrich Symes den Weiher und legt dabei auch die Schwaneninsel an.

1840

baut Herr Symes einen Damm am Weiher vorbei und gleichzeitig eine Brücke. Um die Unkosten für die laufende Unterhaltung decken zu können, müssen die Fuhrbesitzer, die den Weg benutzen, 4 Pfennig an den eigens errichteten Schlagbaum an Symes zahlen. Seine eigenen Kunden waren allerdings ausgenommen.

Als Heinrich Symes die Mühle kauft, hat diese nur notdürftig Wasser für einen halben Tag. Jetzt, nach all seinen Arbeiten, kann das Mühlrad einen der beiden Mahlgänge täglich 10 Stunden und die Ölpresse 5 bis 6 Stunden antreiben.

1889

eröffnet in der Mühle eine Wein- und Kaffeewirtschaft. Dazu versorgt Urgroßmutter Symes die Gäste, die vornehmlich aus Mönchengladbach und Rheydt anreisen, mit einer deftigen Brotzeit.

1924

Das alte Holtmühlenrad wird 1924 gegen das heute noch vorhandene eiserne ausgetauscht.

heute

Seit 2021 ist die Holtmühle im Eigentum der Familie Kuhle. Sie möchte Ihnen, liebe Gäste, einen Ort bieten zwischen Historie und Moderne – zum Einkehren, Entspannen und Genießen.

Willkommen im Cafe am See – Holtmühle.

Ihre Johannes und Corinna Kuhle

Frühstück

bis 13 Uhr

- 1 Kleines Frühstück** 8,90 €
2 Aufschnitte nach Wahl, Konfitüre oder Nutella, Butter und 1 normales Brötchen
- 2 Großes Frühstück** 10,50 €
2 Aufschnitte nach Wahl, Konfitüre oder Nutella, Butter, 1 gekochtes Ei und einen Brotkorb mit 1 normalem Brötchen und 1 Mehrkornbrötchen
- 3 Lachs Frühstück** 11,50 €
Räucherlachs mit Meerrettich-Dip, Butter und 1 Mehrkornbrötchen
- 4 Französisches Frühstück** 10,50 €
Konfitüre und Nutella, kleiner Obstsalat mit 1 normalem Brötchen und 1 Croissant
- 5 Kinder Frühstück** bis 12 Jahre 6,50 €
1 belegtes Brötchen mit Aufschnitt oder Nutella sowie einem Kakao
- 6 Mühlenfrühstück für zwei** 34,90 €
eine Auswahl an verschiedenen Aufschnitten wie roher und gekochter Schinken, Salami, Räucherlachs mit Meerrettich-Dip, Käse, kleiner Obstsalat, 2 gekochte Eier, Butter, Konfitüre, Frischkäse, 2 Gläser Orangensaft, 2 normale Brötchen, 2 Mehrkornbrötchen und 1 Croissant

Aufschnitt nach Wahl:

Kochschinken, Roher Schinken, Schinkenwurst, Rindersalami, Hähnchenbrust, Gouda, Camembert

Rührei statt gekochte Eier - Aufpreis 3,00 €

extra Brötchen - 1,10 €

extra Mehrkornbrötchen - 1,60 €

Das andere Frühstück

bis 13 Uhr

- 30 Sandwich Frühstück** 9,90 €
Zwei Käse-Schinken Sandwiches
- 31 Bauernfrühstück** 9,90 €
Spiegeleier auf Bratkartoffeln und Knusper-Bacon
- 32 Strammer Max** 9,90 €
Rustikales Brot mit gekochtem Schinken, Käse, zwei Spiegeleiern und Remoulade
- 33 Avocado Brot** vegetarisch 11,50 €
Rustikales Brot mit Basilikumpesto, Avocado und Tomaten belegt
- 34 Tomaten Brot** vegetarisch 10,90 €
Rustikales Brot mit Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella belegt sowie Balsamico Creme verfeinert
- 18 Frisch gepresster Orangensaft** 0,1l Gl 3,90 €
- 19 Prosecco Frizzante** 0,1l Gl 4,90 €
- 20 Prosecco O-Saft** 0,1l Gl 4,90 €
- 21 O-Saft** 0,1l Gl 2,50 €
- 22 Sekt alkoholfrei** 0,1l Gl 4,90 €
- 23 Filtercafé** 1,0l Kanne 10,00 €

Rührei & Spiegelei

bis 13 Uhr

mit einem Brötchen & Butter serviert

- 45 **Natur** vegetarisch 8,50 €
- 46 **mit Auberginen, Zucchini und Paprika** vegetarisch 9,90 €
- 47 **mit Schinken und Käse** 9,90 €
- 48 **mit Sucuk** (Türkische Knoblauchwurst) 9,90 €
- 49 **mit Knusper-Bacon** 9,90 €
- 50 **mit Avocado, Tomate und Hirtenkäse** vegetarisch 10,90 €

Pochierte Eier

- 65 **Eier Benedict** 12,50 €
2 pochierte Eier auf geröstetem Sauerteigbrot mit Bacon, Salat und Sauce Hollandaise
- 66 **Eier Benedict** 12,90 €
2 pochierte Eier auf geröstetem Sauerteigbrot mit Räucherlachs, Salat und Sauce Hollandaise
- 67 **Avocado** 12,50 €
2 pochierte Eier auf geröstetem Sauerteigbrot mit Avocado, Salat und Cherrytomaten
- 68 **Croissant Holzmühle** 13,50 €
2 pochierte Eier mit Räucherlachs, Avocado, Salat, Meerrettich, Sauce Hollandaise

Müsli

bis 13 Uhr

- 60 **Vollwert Müsli** vegetarisch 8,90 €
mit frischem Obst, Nüssen, Joghurt und Honig abgerundet
- 61 **Vollwert Müsli** vegan 9,50 €
mit frischem Obst, Nüssen, Sojajoghurt und Agaven-Dicksaft
- 62 **Porridge** vegan 9,50 €
mit frischem Obst, Nüssen, Leinsamen, Chia-Samen und Agaven-Dicksaft

Obst

- 70 **Frischer Obstsalat der Saison** vegetarisch 6,90 €
- 71 **kleiner Obstsalat** vegetarisch 4,90 €



Tapas

ab 12 Uhr
für den kleinen Hunger zwischendurch

- 80 Pan con Aiolo** vegetarisch 4,90 €
Hausgemachtes Baguette Brot mit Aioli Dip
- 93 Pan con Hummus** vegan 4,90 €
Hausgemachtes Baguette Brot mit Hummus Dip
- 81 Queso Manchego** vegetarisch 5,90 €
spanischer Käse aus La Mancha
- 82 Pimientos des Padrón** vegan 5,90 €
Frittierte kleine grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz
- 83 Aceitunas Mixtas** vegan 4,90 €
Grüne & Schwarze Oliven
- 84 Dátiles con Beicon rellenos de Almendra** 5,90 €
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln

- 85 Chicken Wings** 5 Stück 9,90 €
mit BBQ-Sauce und Pommes Frites
- 86 Chicken Wings** 10 Stück 14,90 €
mit BBQ-Sauce und Pommes Frites
- 87 Gebackener Hirtenkäse** vegetarisch 9,90 €
mit Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Olivenöl *
- 88 Bruschetta** vegetarisch 9,90 €
Hausgemachtes Baguette Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl und Parmesan
- 89 Patatas bravas mit Aioli** vegetarisch 8,90 €
frittierte, pikante Kartoffelecken
- 90 Garnelen Pfännchen** 15,90 €
mit Cherry Tomaten, Knoblauch und Pinienkernen *
- 91 Vegetables Mediterraneos** vegan 8,90 €
mediterranes Gemüse

* mit hausgemachtem Baguette Brot

Flammkuchen

- 100 Flammkuchen „Elsass“** 13,90 €
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
- 101 Flammkuchen „Mediterran“** vegetarisch 14,90 €
mit Hirtenkäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano
- 102 Flammkuchen „Caprese“** vegetarisch 13,90 €
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Zwiebeln und Balsamico
- 103 Flammkuchen „Lachs“** 14,90 €
Mit Crème fraîche und Lachs
- 104 Süßer Flammkuchen** vegetarisch 10,90 €
mit Crème fraîche, Apfelscheiben, Zimt und Zucker



Ofenkartoffel

- 750 Gemüse** vegetarisch 12,90 €
große Ofenkartoffel serviert mit gebratenem Gemüse, Sauerrahm und Salat
- 751 Hähnchenbrust** 14,90 €
große Ofenkartoffel serviert mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Sauerrahm und Salat
- 752 Gambas** 16,90 €
große Ofenkartoffel serviert mit Gambas, Sauerrahm und Salat
- 753 Lachs** 16,90 €
große Ofenkartoffel serviert mit Räucherlachs, Sauerrahm und Salat

Spätzle & Nudeln

- 754 Allgäuer Käsespätzle** vegetarisch 11,90 €
hausgemachte Eierspätzle, Bergkäse und Röstzwiebeln
- 755 Holzmühlen Penne** 14,90 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gemüse der Saison in einer Weißwein-Sahnesoße
- 756 Holzmühlen Penne** vegetarisch 12,90 €
- 757 Penne Carbonara** 13,90 €
mit Speck, Sahne und Ei

Suppen

zu Suppen und Salaten reichen wir unser hausgemachtes Baguette Brot

- 110 Kartoffel-Creme-Suppe** vegetarisch **6,90 €**
- 111 Kartoffel-Creme-Suppe** **7,90 €**
verfeinert mit Speck
- 112 Tagessuppe nach Angebot** **7,90 €**

Salate

wahlweise mit Essig-Öl-, Joghurt- oder Hausdressing (Honig-Senf)

- 120 Kleiner Beilagen Salat der Saison** vegetarisch **6,90 €**
- 121 Salat mit gebratenen Champignons** vegan **13,90 €**
frische Blattsalate der Saison mit gebratenen Champignons, Tomaten, Gartengurken
- 122 Salat „Nizza“** **15,90 €**
frische Blattsalate der Saison, Tomaten, Gartengurken, Radieschen, eingelegter Thunfisch, Oliven
- 123 Salat vs. Hähnchenbrust** **17,90 €**
frische Blattsalate der Saison mit Hähnchenbruststreifen, gebratenen Champignons, geriebenem Hirtenkäse
- 124 Salat vs. Gambas** **18,90 €**
frische Blattsalate der Saison mit gegrillten Gambas, Tomaten, Gartengurken

Burger

200g hausgemachter Rindfleischpatty
mit hausgemachtem Burgerbrötchen

- 130 Der Klassiker** **16,50 €**
mit Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Pommes Frites
- 131 Cheeseburger** **17,50 €**
Der Klassiker mit Käse und Pommes Frites
- 132 BBQ Bacon** **18,90 €**
Der Klassiker mit Bacon, Käse und Pommes Frites

Style deinen Burger

- +** **Doppelter Patty** 400 g **+ 4,50 €**
- +** **Dreifacher Patty** 600 g **+ 9,00 €**
- +** **feurige Jalapeños** **+ 1,90 €**
- +** **Extra Bacon** **+ 1,90 €**
- +** **Extra Käse** **+ 1,90 €**
- +** **als LowCarb** ohne Burger Bun **0,00 €**

Schnitzel

- 770 „Wiener Art“** 16,90 €
mit Pommes Frites und einem kleinen Salat der Saison
- 771 Champignon-Rahm-Schnitzel** 18,90 €
mit frischer Champignon-Rahmsauce und Pommes Frites
- 772 Schnitzel nach Holzfäller Art** 18,90 €
mit Spiegeleiern, gebratenem Speck und Pommes Frites
- 773 Schnitzel nach ungarischer Art** 18,90 €
mit frischer Paprikasauce und Pommes Frites
- 774 Holzmühlen Schnitzel** 19,90 €
aus dem Ofen mit Sauce Hollandaise,
gekochtem Schinken, Käse überbacken und Pommes Frites

Chili con Carne

100% Rinderhackfleisch

- 73 Chili con Carne** 8,90 €
mit Baguette Brot
- 74 Ofenkartoffel con Carne** 14,90 €
große Ofenkartoffel serviert mit Chili con Carne
- 75 Chili Cheese Fries** 12,90 €
Pommes Frites mit Chili con Carne, Jalapeños
und feuriger Käsesoße überbacken
- 76 Flammkuchen „Chili“** 14,90 €
mit Crème fraîche und Chili con Carne

Für unsere kleinen Gäste

Kindergerichte bis 12 Jahre

- 150 Portion Pommes Frites** vegetarisch 4,90 €
- 151 Fischstäbchen oder Hähnchen-Nuggets** 6,50 €
mit Pommes Frites
- 152 Nudeln mit Tomatensauce** vegetarisch 6,50 €
- 153 Räuberteller** 0,00 €
Früh übt sich, wer ein Räuber werden will!
Du bekommst Teller und Besteck und klaust
Mama und Papa alles, worauf du Lust hast.



Waffeln

- | | | |
|------------|---|--------|
| 159 | mit Puderzucker und Sahne | 6,50 € |
| 160 | mit Nutella und Sahne | 7,90 € |
| 161 | mit heißen Kirschen und Sahne | 8,50 € |
| 162 | mit heißen Kirschen, Sahne und Vanilleeis | 9,50 € |
| 163 | mit Erdbeeren, Sahne und Vanilleeis | 9,50 € |
| 164 | mit Banane, Nutella, Zimt, Sahne und Vanilleeis | 9,50 € |



Selbstgebackene Kuchen

Unsere selbstgebackenen Kuchen
finden Sie in wechselndem Angebot
frisch in unserer Kuchentheke.

Kuchen:	St. 4,20 €
Torte:	St. 4,90 €
Sahne:	0,80 €

Getränke

Gerolsteiner	0,25 L Fl.	3,00 €
Mineralwasser Medium - Still	0,75 L Fl.	7,50 €
Softdrinks	0,2 L Fl.	3,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola Zero	0,5 L Glas	5,50 €
Lemon Squashschorle	0,3 L Glas	4,20 €
mit Limetten & Rohrzucker	0,5 L Glas	5,90 €
Arizona Ice Tea	0,3 L Glas	3,80 €
Blueberry, Mucho Mango, Fruit Punch	0,5 L Glas	5,20 €
Premium Säfte von Granini (Saft/Schorle)		
Ananas, Maracuja, Orange, Banane, Kiba	0,3 L Glas	3,80 €
Kirsche, Rhabarber, Apfel, Mango, Johannisbeere	0,5 L Glas	5,50 €
Guave-Drachenfrucht		
Schweppes		
Bitter Lemon, Ginger ale, Tonic Water	0,2 L Fl.	3,70 €



Kaffee & Co

wahlweise mit Hafermilch +0,80 €

Filterkaffee	3,20 €
Café Crema	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,90 €
Cappuccino mit Sahne	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato / Iced Latte Macchiato	4,20 €
wahlweise mit Karamell, Vanille oder Haselnuss	+ 0,80 €
mit Baileys oder Licör 43	+ 1,80 €
Entkoffeinierter Kaffee	3,50 €
Glas heiße Milch mit Honig	3,50 €
Glas kalte Milch	2,50 €
Café Cortado	3,00 €
Espresso mit heißer Milch	
Flat White	4,50 €

Kakao & Co

wahlweise mit Hafermilch +0,80 €

Weißer Trinkschokolade	4,50 €
mit Sahne	
Dunkle Trinkschokolade	4,50 €
mit Sahne	
Weißer Schokochino	5,50 €
mit Espresso	
Dunkler Schokochino	5,50 €
mit Espresso	

Tee

wahlweise mit Honig +0,80 €

Minztee mit frischer Minze 4,20 €

Ingwertee mit frischem Ingwer 4,20 €

Heiße Zitrone 3,90 €

Althaus Tee Rooibos Vanilla Toffee 3,70 €

Trink Meer Tee 3,70 €

Wogen Glätten – Grüner Tee – *Zart und fruchtig*

Rückenwind – Früchtetee – *Beerengeschmack*

Nichtschwimmer – Früchtetee – *Holunder, Orange und Vanille*

Denn Man Tau – Schwarzer Tee – *English Breakfast*

Punkt 5 am Hafen – Schwarzer Tee – *Darjeeling*

Watt denn hier los – Schwarzer Tee – *Earl Grey*

Rette mit, wer kann – Kräutertee – *mit Ingwer und Kurkuma*

Strandmeuterei – Kräutertee – *Kamillenblütenmischung*

Frischer Friese – Kräutertee – *Pfefferminzmischung*

Chai Latte

Unsere Chai Latte-Sorten
bereiten wir mit Milch zu.

4,50 €

wahlweise mit Hafermilch +0,80 €

Elephant Vanilla

mit schwarzem Tee, Vanille, Zimt und Kardamom

Tiger Spice

mit schwarzem Tee, Zimt, Kardamom und Nelken

Power Chai

mit Matcha Grüntee, schwarzem Tee,
Vanille, Zimt und Kardamom

Toucan Mango

Der Toucan Mango Chai ist eine
exotische Mischung aus schwarzem Tee,
Gewürzen und Mango

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,3 L 3,60 €	0,5 L 5,50 €
Bitburger Alster/Radler	0,3 L 3,60 €	0,5 L 5,50 €
Benediktiner Weissbier Naturtrüb auch mit Bananensaft		0,5 L 5,70 €

Flaschenbier

Bolten Ur-Alt	0,33 L 3,70 €
Bitburger 0,0% Alkoholfrei	0,33 L 3,70 €
Bitburger Radler 0,0% Alkoholfrei	0,33 L 3,70 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei auch mit Bananensaft	0,5 L 5,70 €
Desperados	0,33 L 4,90 €
Malzbier	0,33 L 3,70 €



Starters

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe	7,50 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze	7,50 €
Lillet Wild-Berry Lillet Blanc, Früchte & Wild Berry	7,50 €
Prosecco Prosecco Frizzante	0,1 L Gl. 4,90 € 0,75 L Fl. 23,90 €
Sekt alkoholfrei	0,1 L Gl. 4,90 €

Lust auf leckere Cocktails?

Eine große Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Cocktails finden Sie in unserer Cocktail-Karte.

Sprechen Sie uns an!



Digestiv 2cl

Averna	2,90 €	Prinz Alte Williams-Christbirne	4,50 €
Ramazotti	2,90 €	Prinz Alte Wald-Himbeere	4,50 €
Jägermeister	2,90 €	Nonino Grappa 2 Jahre	3,50 €
Ouzo 12	2,90 €	Havana Club 3 anos	3,50 €
Sambuca	2,80 €	Jubiläums Aquavit	3,50 €
Prinz Alte Marille	4,50 €	Linie Aquavit	3,50 €
Prinz Alte Kirsche	4,50 €		

Gin 4cl

Monkey 47	10,50 €
Brockman's Intensely Gin	10,50 €
Gordon's Gin	7,90 €
Hendrick's	9,90 €

Shots

Erdbeer Limes Erdbeerpüree mit Vodka 4cl	3,50 €
Baileys Irish Cream auf Eis 4cl	3,70 €
Berliner Luft Pfefferminzlikör 2cl	2,90 €

Weißwein

„Wolke 7“ Grauburgunder trocken

Erz.-Abf. Weingut Büchin

Goldgelbe Farbe im Glas. Frischer Birnenduft, begleitet von Aromen der Honigmelone. Kräftig am Gaumen mit milder Säure. Langanhaltend mit geschmeidigem Abgang.

0,2 L Glas 6,40 €
0,75 L Flasche 21,90 €

Chardonnay trocken

Bergdolt-Reif & Nett

Schöne Fruchtaromatik, im Mund sehr ausgewogen bei weicher Säure und klarer Frucht, typische Fülle, unkomplizierter sympathischer Sommertyp.

0,2 L Glas 6,10 €
0,75 L Flasche 20,90 €

Castelnuovo Lugana D.O.C. trocken

Imbottigliato da Castelnuovo

Im Glas hellgelb mit goldenen Reflexen, in der Nase Aromen von gelben Blüten, weißem Pfirsich, Mirabelle und einem Hauch frisch gemähtem Gras, auf der Zunge harmonisch erfrischend mit angenehmem Nachhall.

0,2 L Glas 6,70 €
0,75 L Flasche 22,90 €

Ellermann-Spiegel Riesling „Schlabberwein“

Gutsabfüllung Ellermann-Spiegel
Halbtrocken

0,2 L Glas 6,40 €
0,75 L Flasche 21,90 €

Weißweinschorle

0,2 L Glas 6,00 €

Rosé

Spier Discover Collection Rosé halbtrocken

Lachsfarben mit pinken Reflexen, in der Nase Explosion roter Früchte wie frische junge Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch Johannisbeerjoghurt, auf der Zunge harmonieren Frucht, Säure und Süße.

0,2 L Glas 6,10 €
0,75 L Flasche 20,90 €

Rotwein

„Wolke 7“ Pinot Noir Trocken Tattoo Edition 0,2 L Glas **6,40 €**

Erz.-Abf. Büchin

0,75 L Flasche **21,90 €**

Dunkles Kirschrot. In der Nase sind die typischen Burgunder-Aromen von Brombeeren und Kirschen deutlich zu vernehmen. Das samtige Beerensaroma sowie die würzige und pfeffrigen Kräuternoten harmonisieren mit dem langen Nachhall und einer feinen Gerbstoffstruktur.

Gran Passione Rosso Veneto I.G.T 0,2 L Glas **6,10 €**

Imbottigliato da Casa Vinicola Botter

0,75 L Flasche **20,90 €**

Im Glas tiefdunkles Rot mit purpurnen Reflexen, in der Nase ein Duft von süßen Weichseln mit Crème de Cassis und einem Hauch Mokka, gepaart mit dunkler Schokolade, auf der Zunge.

Spier Discover Collection Pinotage Shiraz 0,2 L Glas **6,10 €**

Estate bottled Spier

0,75 L Flasche **20,90 €**

Mitteltiefes Rubinrot, in der Nase Aromen von schwarzen und roten Beeren mit einem Hauch Cassis und Zimt, auf der Zunge elegant und gut strukturiert.

San Mario Primitivo Merlot trocken 0,2 L Glas **6,40 €**

Tarantino I.G.T. Imbottigliato da Angelo Rocca

0,75 L Flasche **21,90 €**

Im Glas rubinrot mit dunklen Reflexen, in der Nase Aromen von Schwarzkirsche und Pflaume, dabei gehaltvoll und mit leichter Restsüße auf der Zunge.

Ihre **Veranstaltung** in der Holzmühle

Willkommen im gemütlichen Ambiente der Holzmühle, wo jede Feier zu einem unvergesslichen Ereignis wird! Egal, ob es um Taufen, Kommunionen, Klassentreffen, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und Trauerfeiern geht – wir bieten den perfekten Rahmen für jede Gelegenheit.

Genießen Sie die herzliche Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem freundlichen Team umsorgen. Unsere vielfältige Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten und erlesenen Getränken sorgt dafür, dass Ihre Feier zu einem wahren Fest für die Sinne wird.

Feiern Sie mit uns im Café am See – Ihrem Ort für besondere Momente und Erlebnisse. Kontaktieren Sie uns jetzt, um Ihre Veranstaltung zu planen und gemeinsam unvergessliche Augenblicke zu schaffen!



Direkt-Verkauf

Unser Joliente Kaffee

Unsere Kaffees haben die besondere Anerkennung der Deutschen Röstergilde erfahren, die wir stolz mit unseren Kunden teilen. Die Auszeichnung durch die Deutschen Röstergilde ist ein Beleg für die außergewöhnliche Qualität unserer Kaffees und die Leidenschaft, mit der wir uns dem Rösthandwerk widmen.

**Verschiedene Sorten sind bei uns erhältlich.
500g / 1000g - Packung mit ganzen Bohnen**

Direkt-Verkauf

Honig und Met aus unserer Familienimkerei Kuhle

Unser köstlicher Honige und lieblicher Met sind das Ergebnis sorgfältiger Bienenpflege und traditioneller Imkereikunst. Genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack der Natur, eingefangen in unseren einzigartigen Gläsern. Erleben Sie den süßen Genuss von Familienimkerei Kuhle – Qualität aus Leidenschaft!



Sprechen Sie uns an.

