



HOLTMÜHLE

— CAFÉ AM SEE —

Speisen
UND
Getränke

Öffnungszeiten:

Do – So, Feiertag: 9:00 – 18:00 Uhr
Frühstück: 9:00 – 12:00 Uhr
Warme Küche: 12:30 – 17:00 Uhr

Zahlungsarten:

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

Allergene / Zusatzstoffe:

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



HOLTMÜHLE

— CAFÉ AM SEE —



Die Geschichte der Holzmühle

Die Holzmühle, 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 Holzmühlenrad wird 1924 gegen das heute noch vorhandene eiserne ausgetauscht.

heute

Seit 2021 ist die Holzmühle 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 – Holzmühle.

Ihre Johannes und Corinna Kuhle



ab 4 Erwachsene

Frühstücks- Tischbuffet

bis 12 Uhr

Aufschnitte (Kochschinken, Roher Schinken, Schinkenwurst, Rindersalami, Hähnchenbrust, Gouda, Camembert sowie Räucherlachs), **Rührei/gekochte Eier, Konfitüren und Nutella, kleiner frischer Obstsalat (p.P.), Brotkörbe mit hellen sowie Mehrkornbrötchen und Croissants**

20,00 € pro Person

Kinder bis 10 Jahre frei

**Die Getränke werden separat berechnet.
Alle Komponenten werden nach Bedarf nachgereicht.**

Nur mit Vorbestellung.



Frühstück

bis 12 Uhr

- 1 Kleines Frühstück** 10,00 €
2 Aufschnitte nach Wahl, Konfitüre oder Nutella,
Butter und 1 helles Brötchen
- 2 Großes Frühstück** 12,00 €
2 Aufschnitte nach Wahl, Konfitüre oder Nutella, Butter,
1 gekochtes Ei, 1 helles Brötchen
und 1 Mehrkornbrötchen
- 3 Lachs Frühstück** 13,50 €
Räucherlachs mit Meerrettich-Dip, Butter
und 1 Mehrkornbrötchen
- 4 Französisches Frühstück** 11,50 €
Konfitüre und Nutella, kleiner Obstsalat
mit 1 hellen Brötchen und 1 Croissant
- 5 Kinder Frühstück** *bis 10 Jahre* 7,00 €
1 belegtes Brötchen mit Aufschnitt nach Wahl oder Nutella
sowie einem Kakao
- 6 Mühlenfrühstück**
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 helle Brötchen,
2 Mehrkornbrötchen und 1 Croissant
2 Pers. 35,00 €
3 Pers. 50,00 €

Aufschnitt nach Wahl:

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

gekochtes Ei + 1,50 €

Rührei / Spiegelei statt gekochte Eier + 3,00 €

kleines Rührei natur + 5,00 €

extra helles Brötchen + 1,00 €

extra Mehrkornbrötchen + 1,50 €



Das andere Frühstück

bis 12 Uhr

- | | | | |
|-----------|--|-------------|----------------|
| 30 | Sandwich Frühstück | | 12,00 € |
| | Zwei Käse-Schinken Sandwiches | | |
| 31 | Bauernfrühstück | | 13,00 € |
| | Spiegeleier auf Bratkartoffeln und Knusper-Bacon | | |
| 32 | Strammer Max | | 12,50 € |
| | Rustikales Brot mit gekochtem Schinken, Käse, zwei Spiegeleiern und Remoulade | | |
| 33 | Avocado Brot | vegetarisch | 13,50 € |
| | Rustikales Brot mit Basilikumpesto, Avocado und Tomaten belegt | | |
| 34 | Tomaten Brot | vegetarisch | 12,50 € |
| | Rustikales Brot mit Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella belegt sowie Balsamico Creme verfeinert | | |
| 18 | Frisch gepresster Orangensaft | 0,1l Gl. | 4,00 € |
| 19 | Prosecco Frizzante | 0,1l Gl. | 5,00 € |
| 20 | Prosecco O-Saft | 0,1l Gl. | 5,00 € |
| 21 | O-Saft | 0,1l Gl. | 2,50 € |
| 22 | Sekt 0,0 % | 0,1l Gl. | 5,00 € |
| 23 | Filterkaffee | 1,0l Kanne | 10,00 € |

Rührei & Spiegelei

bis 12 Uhr

mit einem Brötchen & Butter serviert

- | | | | |
|----|--------------------------------------|-------------|---------|
| 45 | Natur | vegetarisch | 10,00 € |
| 46 | mit Auberginen, Zucchini und Paprika | vegetarisch | 11,50 € |
| 47 | mit Schinken und Käse | | 11,50 € |
| 48 | mit Sucuk (Türkische Knoblauchwurst) | | 11,50 € |
| 49 | mit Knusper-Bacon | | 11,50 € |
| 50 | mit Avocado, Tomate und Hirtenkäse | vegetarisch | 12,50 € |
| 51 | mit Speck | | 12,00 € |

Pochierte Eier

bis 12 Uhr

- | | | |
|----|--|---------|
| 65 | Bacon
2 pochierte Eier auf geröstetem Sauerteigbrot mit Bacon, Salat und Sauce Hollandaise | 14,00 € |
| 66 | Räucherlachs
2 pochierte Eier auf geröstetem Sauerteigbrot mit Räucherlachs, Salat und Sauce Hollandaise | 14,50 € |
| 67 | Avocado
2 pochierte Eier auf geröstetem Sauerteigbrot mit Pesto, Avocado, Salat und Cherrytomaten | 14,00 € |
| 68 | Croissant Holtmühle
2 pochierte Eier mit Räucherlachs, Avocado, Salat, Meerrettich, Sauce Hollandaise | 15,00 € |



Müsli

bis 12 Uhr

- | | | |
|----|--|---------|
| 60 | Vollwert Müsli vegetarisch | 11,00 € |
| | mit frischem Obst, Nüssen, Joghurt und Honig abgerundet | |
| 61 | Vollwert Müsli vegan | 12,00 € |
| | mit frischem Obst, Nüssen, Sojajoghurt und Agaven-Dicksaft | |
| 62 | Porridge vegan | 12,00 € |
| | mit frischem Obst, Nüssen, Leinsamen, Chia-Samen und Agaven-Dicksaft | |

Obst & Süßes

bis 12 Uhr

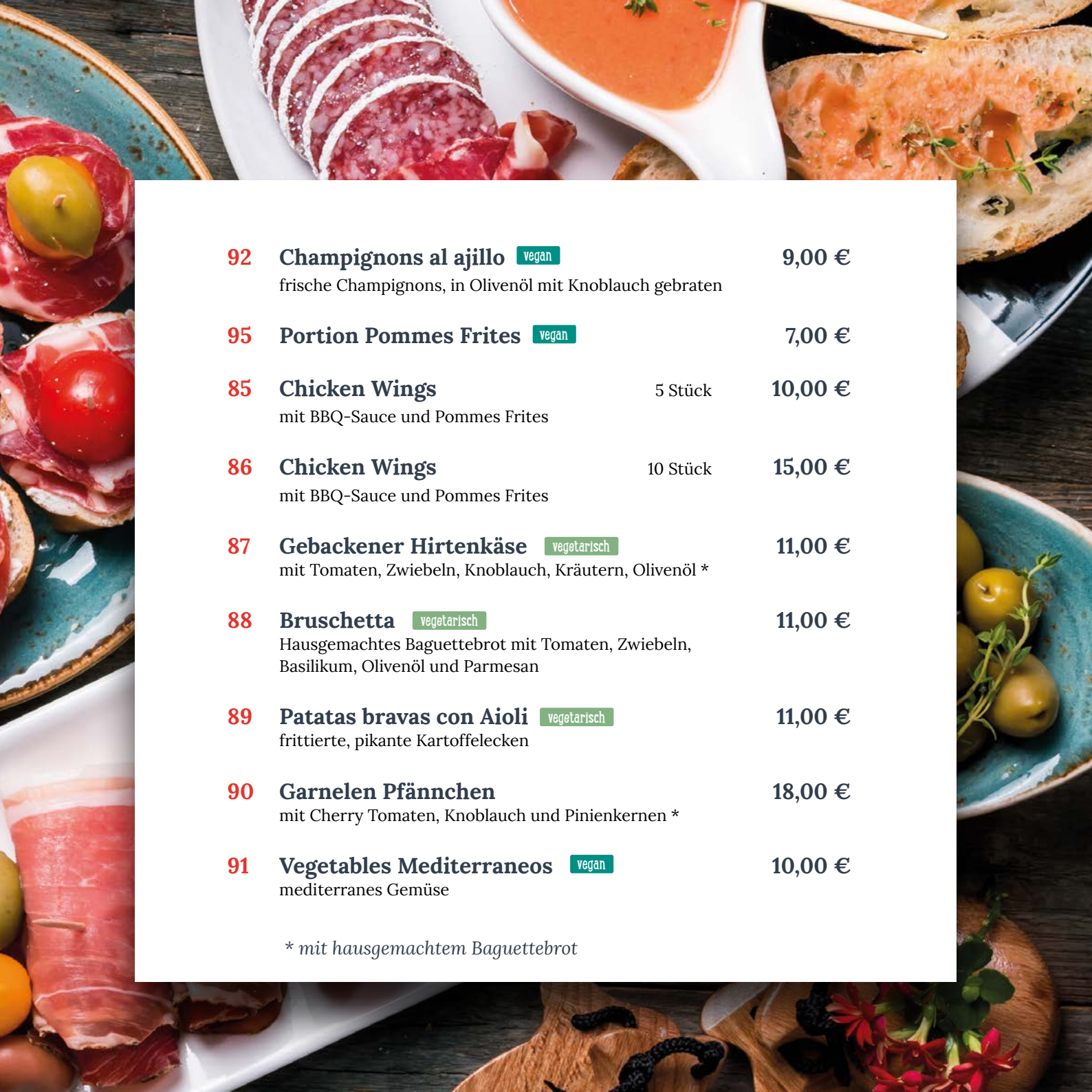
- | | | |
|-----|---|--------|
| 70 | Frischer Obstsalat der Saison vegetarisch | 7,00 € |
| 71 | Kleiner Obstsalat vegetarisch | 5,00 € |
| 156 | Croissant mit Nutella | 6,00 € |
| 157 | Croissant mit Pistaziencreme | 7,00 € |



Tapas

ab 12:30 Uhr
für den kleinen Hunger zwischendurch

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Pan con Aiolo vegetarisch | 6,00 € |
| | Hausgemachtes Baguettebrot mit Aioli Dip | |
| 93 | Pan con Hummus vegan | 6,00 € |
| | Hausgemachtes Baguettebrot mit Hummus Dip | |
| 81 | Queso Manchego vegetarisch | 7,00 € |
| | Spanischer Käse aus La Mancha | |
| 82 | Pimientos de Padrón vegan | 7,00 € |
| | Frittierte kleine grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz | |
| 83 | Aceitunas Mixtas vegan | 7,00 € |
| | Grüne & schwarze Oliven | |
| 84 | Dátiles con Beicon rellenos de Almendra | 7,50 € |
| | Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln | |
| 73 | Chili con Carne | 10,00 € |
| | mit Baguettebrot | |
| 75 | Chili Cheese Fries | 13,50 € |
| | Pommes Frites mit Chili con Carne, Jalapeños
und feuriger Käsesoße überbacken | |

- 
- 92 Champignons al ajillo** vegan **9,00 €**
frische Champignons, in Olivenöl mit Knoblauch gebraten
- 95 Portion Pommes Frites** vegan **7,00 €**
- 85 Chicken Wings** 5 Stück **10,00 €**
mit BBQ-Sauce und Pommes Frites
- 86 Chicken Wings** 10 Stück **15,00 €**
mit BBQ-Sauce und Pommes Frites
- 87 Gebackener Hirtenkäse** vegetarisch **11,00 €**
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Olivenöl *
- 88 Bruschetta** vegetarisch **11,00 €**
Hausgemachtes Baguettebrot mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl und Parmesan
- 89 Patatas bravas con Aioli** vegetarisch **11,00 €**
frittierte, pikante Kartoffelecken
- 90 Garnelen Pfännchen** **18,00 €**
mit Cherry Tomaten, Knoblauch und Pinienkernen *
- 91 Vegetables Mediterraneos** vegan **10,00 €**
mediterranes Gemüse

* mit hausgemachtem Baguettebrot

Flammkuchen

ab 12:30 Uhr

- 
- | | | | |
|------------|---|-------------|----------------|
| 100 | Flammkuchen „Elsass“ | | 14,00 € |
| | mit Crème fraîche, Speck, Käse und Zwiebeln | | |
| 101 | Flammkuchen „Mediterran“ | vegetarisch | 15,00 € |
| | mit Crème fraîche, Hirtenkäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Knoblauch und Oregano | | |
| 102 | Flammkuchen „Caprese“ | vegetarisch | 14,00 € |
| | mit Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella, Käse, Basilikum, Zwiebeln und Balsamico | | |
| 103 | Flammkuchen „Lachs“ | | 15,00 € |
| | mit Crème fraîche, Käse und Lachs | | |
| 104 | Süßer Flammkuchen | vegetarisch | 11,00 € |
| | mit Crème fraîche, Apfelscheiben, Zimt und Zucker | | |
- 

Ofenkartoffel

ab 12:30 Uhr

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 74 | Con Carne
große Ofenkartoffel serviert mit Chili con Carne,
Sauerrahm und Salat | 18,00 € |
| 750 | Gemüse vegetarisch
große Ofenkartoffel serviert mit gebratenem
Gemüse, Sauerrahm und Salat | 17,00 € |
| 751 | Hähnchenbrust
große Ofenkartoffel serviert mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Sauerrahm und Salat | 19,00 € |
| 752 | Gambas
große Ofenkartoffel serviert mit Gambas, Sauerrahm und Salat | 21,00 € |
| 753 | Lachs
große Ofenkartoffel serviert
mit Räucherlachs, Sauerrahm und Salat | 21,00 € |

Spätzle & Nudeln

ab 12:30 Uhr

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 754 | Allgäuer Käsespätzle vegetarisch
hausgemachte Eierspätzle, Bergkäse und Röstzwiebeln | 13,00 € |
| 755 | Holzmühlen Penne
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gemüse
der Saison in einer Weißwein-Sahnesoße | 17,00 € |
| 756 | Vegetarische Holzmühlen Penne vegetarisch
mit Gemüse der Saison in einer Weißwein-Sahnesoße | 15,00 € |
| 757 | Holzmühlen Penne Gambas
mit frischen Kirschtomaten,
Gambas in Olivenöl gebraten und verfeinert mit Knoblauch | 20,00 € |

Suppen

ab 12:30 Uhr

zu Suppen reichen wir unser hausgemachtes Baguettebrot

- | | | | |
|------------|--|-------------|--------|
| 110 | Kartoffel-Creme-Suppe | vegetarisch | 7,00 € |
| 111 | Kartoffel-Creme-Suppe
verfeinert mit Speck | | 8,00 € |
| 112 | Chili con Carne Suppe | | 9,00 € |



Salate

ab 12:30 Uhr

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

- | | | | |
|------------|---|--------------|----------------|
| 120 | Kleiner Beilagensalat der Saison | vegan | 6,00 € |
| 121 | Salat mit gebratenen Champignons | vegan | 17,00 € |
| | frische Blattsalate der Saison mit gebratenen Champignons, Tomaten, Gurken | | |
| 122 | Salat „Nizza“ | | 18,00 € |
| | frische Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, eingelegter Thunfisch, Oliven | | |
| 123 | Salat Hähnchenbrust | | 20,00 € |
| | frische Blattsalate der Saison mit Hähnchenbruststreifen, gebratenen Champignons, geriebenem Hirtenkäse | | |
| 124 | Salat Gambas | | 21,00 € |
| | frische Blattsalate der Saison mit gegrillten Gambas, Tomaten, Gurken | | |
| 125 | Salat „Mista“ | | 14,00 € |
| | frische Blattsalate der Saison, Tomaten und Gurken | | |

Burger

ab 12:30 Uhr

200g hausgemachter Rindfleischpatty mit hausgemachtem Burgerbrötchen

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 130 | Der Klassiker
mit Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Pommes Frites | 18,00 € |
| 131 | Cheeseburger
Der Klassiker mit Käse und Pommes Frites | 19,00 € |
| 132 | BBQ Bacon
Der Klassiker mit Bacon, Käse und Pommes Frites | 20,00 € |

Style deinen Burger

- | | | |
|----------|------------------------------------|-----------------|
| + | Doppelter Patty 400 g | + 4,50 € |
| + | Dreifacher Patty 600 g | + 9,00 € |
| + | Feurige Jalapeños | + 2,00 € |
| + | Extra Bacon | + 2,00 € |
| + | Extra Käse | + 2,00 € |
| + | Als LowCarb ohne Burger Bun | 0,00 € |
| + | Mayo und Ketchup | 0,50 € |

Schnitzel

ab 12:30 Uhr

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 770 | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und einem kleinen Salat der Saison | 19,00 € |
| 771 | Schnitzel Champignon-Rahm
mit frischer Champignon-Rahmsauce und Pommes Frites | 21,00 € |
| 772 | Schnitzel "Holzfäller Art"
mit Spiegelei, gebratenem Speck und Pommes Frites | 21,00 € |
| 773 | Schnitzel "Ungarische Art"
mit frischer Paprikasauce und Pommes Frites | 21,00 € |
| 774 | Holzmühlen Schnitzel
aus dem Ofen mit Sauce Hollandaise,
gekochtem Schinken, Käse überbacken und Pommes Frites | 22,00 € |

Currywurst

ab 12:30 Uhr

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 780 | Currywurst
mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites | 12,00 € |
|------------|---|----------------|

Für unsere kleinen Gäste

ab 12:30 Uhr

Kindergerichte bis 10 Jahre

- | | | | |
|------------|---|--------------------|---------------|
| 150 | Portion Pommes Frites | vegan | 5,00 € |
| 151 | Hähnchen-Nuggets
mit Pommes Frites | | 7,00 € |
| 152 | Nudeln mit Tomatensauce | vegetarisch | 7,00 € |
| 154 | Nudeln mit Butter & Parmesan | | 6,00 € |
| 153 | Räuberteller
Früh übt sich, wer ein Räuber werden will!
Du bekommst Teller und Besteck und klaust
Mama und Papa alles, worauf du Lust hast. | | 0,00 € |
| | Apfelschorle, Wasser, O-Saft | 0,2l Gl. | 2,00 € |
| | Babyccino | | 1,00 € |



Waffeln

ab 12:30 Uhr

159	mit Puderzucker und Sahne	6,50 €
160	mit Nutella und Sahne	8,00 €
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 €
165	mit Pistaziencreme, Erdbeeren, Sahne und Vanilleeis	10,50 €
166	mit Blaubeeren, Sahne und Vanilleeis	9,50 €



Selbstgebackene Kuchen

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

Kuchen:	St. 4,50 €
Torte:	St. 5,00 €
Sahne:	1,00 €

Getränke

Gerolsteiner

Mineralwasser Medium - Still

0,25l Fl. **3,00 €**

0,75l Fl. **7,50 €**

Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola Zero

0,2l Fl. **3,50 €**

0,5l Gl. **5,50 €**

Lemon Squashschorle

mit Limetten & Rohrzucker

0,3l Gl. **4,50 €**

0,5l Gl. **6,50 €**

Eistee von Rauch

Zitrone, Pfirsich, Granatapfel

0,33l Fl. **4,50 €**

Premium Säfte von Granini (Saft/Schorle)

Ananas, Maracuja, Orange, Banane, Kiba

Kirsche, Rhabarber, Apfel, Mango, Johannisbeere

Guave-Drachenfrucht

0,3l Gl. **4,00 €**

0,5l Gl. **6,00 €**

Schweppes

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

0,2l Fl. **4,00 €**

Kaffee & Co



wahlweise mit Hafermilch, Mandelmilch oder Kokosmilch +1,00 €
alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei

Filterkaffee	3,50 €
Café Crema	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino *	4,00 €
Cappuccino mit Sahne	4,50 €
Affogato	3,50 €
Milchkaffee *	4,50 €
Latte Macchiato / Iced Latte Macchiato *	4,50 €
Glas heiße Milch mit Honig	3,50 €
Glas kalte Milch	2,50 €
Café Cortado	3,00 €
Espresso mit heißer Milch	
Flat White	4,50 €

* wahlweise mit Karamell, Vanille, Haselnuss,
Pumpkin Spice, Lavendel, Ube (Yams-Wurzel),
Kirschblüten, Spekulatius, Agaven Dicksaft oder Honig + 1,00 €

mit Baileys oder Licor 43 + 2,00 €

Kakao & Co



wahlweise mit Hafermilch, Mandelmilch oder Kokosmilch **+1,00 €**

Weißer Trinkschokolade
mit Sahne

4,50 €

Dunkle Trinkschokolade
mit Sahne

4,50 €

Weißer Schokochino
mit Espresso

6,00 €

Dunkler Schokochino
mit Espresso

6,00 €



Matcha

wahlweise mit Hafermilch, Mandelmilch oder Kokosmilch **+1,00 €**

Matcha Latte / Iced Matcha Latte

6,50 €

wahlweise mit Blaubeer, Erdbeer, Mango Fruchtputee

+1,00 €

A close-up photograph of a white ceramic cup with a brown rim and speckled pattern, filled with a golden-brown liquid (tea). The cup sits on a matching saucer. A silver spoon rests on the saucer. The background is a light-colored, textured surface.

Tee

wahlweise mit Honig +1,00 €

MIO Minze, Ingwer, Orange 5,00 €

Minztee mit frischer Minze 4,50 €

Ingwertee mit frischem Ingwer 4,50 €

Heiße Zitrone 4,00 €

Trink Meer Tee 4,00 €

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

Flitzpiepe – Rooibostee – Holunder- und Johannisbeere

Chai Latte

Unsere Chai Latte-Sorten
bereiten wir mit Milch zu.

5,00 €

wahlweise mit Hafermilch, Mandelmilch oder Kokosmilch **+1,00 €**

mit Espresso **+1,50 €**

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

Orca Spice

mit Zimt, Ingwer, Nelken
Zuckerreduziert

Flamingo Vanilla

entkoffeinierter Schwarztee,
Vanille, exotische Gewürze
Zuckerreduziert

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,3l 4,00 €	0,5l 6,00 €
Bitburger Alster/Radler	0,3l 4,00 €	0,5l 6,00 €
Benediktiner Weissbier Naturtrüb auch mit Bananensaft		0,5l 6,00 €

Flaschenbier

Bolten Ur-Alt	0,33l 4,00 €
Benediktiner Hell	0,33l 4,00 €
Bitburger 0,0% Alkoholfrei	0,33l 4,00 €
Bitburger Radler 0,0% Alkoholfrei	0,33l 4,00 €
Benediktiner Hell Alkoholfrei	0,33l 4,00 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei auch mit Bananensaft	0,5l 6,00 €
Desperados	0,33l 5,50 €
Malzbier	0,33l 4,00 €



Starters

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitronenscheibe

8,00 €

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Prosecco, Mineralwasser, Limettenscheibe

8,00 €

Lavendel Spritz *

Prosecco, Lavendelsirup, Mineralwasser, Zitronenscheibe

8,00 €

Aperol Spritz *

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe

8,00 €

Hugo *

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze

8,00 €

Lillet Wild-Berry *

Lillet Blanc, Früchte & Wild Berry

8,00 €

Prosecco

Prosecco Frizzante

0,1l Gl. 5,00 €

0,75l Fl. 25,00 €

Sekt 0,0 %

0,1l Gl. 5,00 €

* auch 0,0%

Alkoholische Cocktails

Caipirinha	9,00 €
Cachaca, Lime, frische Limetten, Rohrzucker	
Caipirovka	9,00 €
Russian Standard Vodka, Lime, frische Limetten, Rohrzucker	
Caipi 43	9,00 €
Licör 43, Lime, frische Limetten, Rohrzucker	
Mojito	9,00 €
Havana Club 3 Años, frische Minze & Limetten, Rohrzucker	

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	7,00 €
frische Limetten, Rohrzucker, Lime, Ginger Ale	
Mojito alkoholfrei	7,00 €
frische Minze & Limetten, Rohrzucker, Lime, Ginger Ale	

Lust auf mehr leckere Cocktails?

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

Sprechen Sie uns an!



Digestiv 2cl

Averna	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Ouzo 12	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Prinz Alte Marille	4,50 €
Prinz Alte Kirsche	4,50 €

Prinz Alte Williams-Christbirne	4,50 €
Prinz Alte Wald-Himbeere	4,50 €
Nonino Grappa 2 Jahre	3,50 €
Havanna Club 3 anos	3,50 €
Jubiläums Aquavit	3,50 €
Linie Aquavit	3,50 €

Gin 4cl

Monkey 47	10,50 €
Brockman's Intensely Gin	10,50 €
Gordon's Gin	8,00 €
Hendrick's	10,00 €

Shots

Erdbeer Limes Erdbeerpüree mit Vodka 4cl	3,50 €
Baileys Irish Cream auf Eis 4cl	4,00 €
Berliner Luft Pfefferminzlikör 2cl	3,00 €

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.

0,2l Gl. **7,00 €**

0,75l Fl. **23,00 €**

Chardonnay trocken

Bergdolt-Reif & Nett

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

0,2l Gl. **7,00 €**

0,75l Fl. **23,00 €**

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.

0,2l Gl. **7,50 €**

0,75l Fl. **25,00 €**

Ellermann-Spiegel Riesling „Schlabberwein“

Gutsabfüllung Ellermann-Spiegel
Halbtrocken

0,2l Gl. **7,00 €**

0,75l Fl. **23,00 €**

Weißweinschorle

0,2l Gl. **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.

0,2l Gl. **7,00 €**

0,75l Fl. **23,00 €**

Rotwein

„Wolke 7“ Pinot Noir Trocken Tattoo Edition

0,2l Gl. **7,00 €**

Erz.-Abf. Büchin

0,75l Fl. **23,00 €**

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

Spier Discover Collection Pinotage Shiraz

0,2l Gl. **7,00 €**

Estate bottled Spier

0,75l Fl. **23,00 €**

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

0,2l Gl. **7,00 €**

Tarantino I.G.T. Imbottigliato da Angelo Rocca

0,75l Fl. **23,00 €**

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 Honig 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.

