

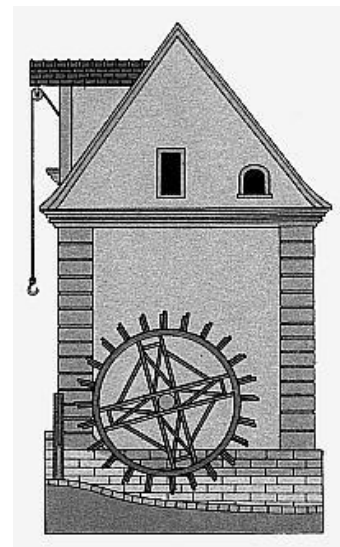


Die Stadtmühle Teterow ist eine ehemalige Wassermühle und steht direkt am künstlich gestauten Mühlenteich, in welchen sich das Wasser der kleinen Peene sammelt. Der Antrieb der Mühlenaggregate erfolgte ursprünglich durch ein unterschlächtiges Wasserrad.

Der genaue Zeitpunkt des Entstehens der Stadtmühle ist nicht bekannt. Da aber für die Gründung der Stadt Teterow das Jahr 1235 gilt, kann der erste Bau der Stadtmühle im Zusammenhang mit der Stadtgründung angenommen werden.

Die vorhandenen Dokumente stammen aus der Zeit nach dem Dreißigjährigen Krieg. Anhand dieser Unterlagen ist es möglich, die Höhen und Tiefen in der Geschichte der Stadtmühle Teterow dazustellen.

*Quelle: Untersuchung zur Geschichte von Ernst Patzelt*



unterschlächtiges Wasserrad

Liebe Gäste, schön, dass Sie bei uns sind.

Im oberen Vorwort bekommen Sie einen kleinen Einblick in die Geschichte der Stadtmühle, wenn Sie sich ein wenig umschauen, entdecken Sie noch mehr...

Lassen Sie sich es gut gehen, genießen sie eine Flasche Wein, ein gutes Essen, einen unserer eigen kreierten Cocktails oder einen guten Whiskey.

Das gesamte Team der Stadtmühle wünscht einen guten Appetit



## Vorspeisen

---

Jarezkes´s Mühlenbrot & „was zum Schmieren“  
**5 €**

„Ziegenmilch Salat“  
Zucchini / Ziegenkäse / kandierte Walnüsse / Ziegenjoghurt / Kräuter  
**9 €**

Kurzgebratenes vom Ochsen  
Tomaten- Paprika Salat / Kräuterpaste / Rauke / Parmesan Chip  
**14 €**

Jakobsmuscheln im Brickteig  
Kürbis- Karottenspiegel / Petersilien Salat / Knoblauch  
**15 €**

Vorspeisen Variation  
„Lassen Sie sich überraschen“  
**15 €**

## Suppen

---

Fischsuppe  
Jakobsmuschel / Garnele / frischer Fisch / Gemüse / Tomate  
**11 €**

Sellerie- Cremesuppe  
Kurkumahaube  
**7 €**

Alles Inklusiv-Preise.  
Für eine Information der enthaltenen Allergene, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## Hauptgänge *Fleisch*

---

### Rumpsteak

Kräuterbutter / Blumenkohl / Pankobrösel / Rosmarin Kartoffeln

**23 €**

### „Hot Dog“

Grobe Bratwurst vom Schwein / Römersalat / Sauce Vierge / Senf Mayonnaise

**17 €**

### Rinderwange

Schmor Gemüse / Ringelbete / Wiesen Pesto / Blumenkohl- Kartoffelpüree

**20 €**

### Hähnchenbrust

Gebratene Salatherzen / Pinienkerne / Granatapfel / Drillinge / Jus

**17 €**

### Schnitzel

Pilzrahm / Pommes

**15 €**

### Gebratene Schweineleber

Pflaume / Zwiebel / Kartoffelstampf

**15 €**

Alles Inklusiv-Preise.

Für eine Information der enthaltenen Allergene, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## Hauptgang *Fisch*

---

„Flammkuchen Garnele“

Tomatensauce / Garnelen / Baby Spinat / Hüttenkäse / Knoblauch

**19 €**

Bachsaibling

Rucola- Kartoffelpüree / Tomatenflocken / Ringelbete / Sauce Veloute

**22 €**

Zander vom Müritzfischer

Kurkuma Risotto / Wilder Brokkoli / Sauce Vierge

**19 €**

## Hauptgang *Vegetarisch*

---

Kürbis Pasta

Pappardelle / Hokkaido / Herbstgemüse

Joghurt-Kräutersauce vom Zicklein / Parmesan

**17 €**

„Mühlenpfanne“

Sautiertes Gemüse / Junge Kartoffeln / Kräuter / Rauke

**15 €**

## Menü´s

---

Unser Küchen-Team um Lars Müller sind sehr kreative Köpfe.

Lassen Sie sich doch einfach überraschen.

Wählen Sie zwischen Fisch und Fleisch und überlassen Sie uns den Rest.

3 Gang Überraschungsmenü **32 €**

4 Gang Überraschungsmenü **37 €**

Alles Inklusiv-Preise.

Für eine Information der enthaltenen Allergene, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## Dessert

---

Schokoladen- Mokka Flammeri  
Karamellsauce / Meersalz Flocken

**7 €**

Crème brûlée

**6 €**

Vanilleeis  
Kürbiskernöl

**6 €**



„Jackle & Heidi“ haben ein leidenschaftliches Verhältnis zu leckerer Eiscreme.  
Diese schmackhafte Eiscreme wird in Neubrandenburg hergestellt,  
Emulgatoren, Stabilisatoren, Alligatoren, Konservierungsstoffe und Farbstoffe haben bei  
Jackle & Heidi nichts verloren. [www.jackle-heidi.com](http://www.jackle-heidi.com)

Cookie  
Vanille  
Schokolade  
Espresso-Mandel  
Salz-Karamell

**3,90 €**

Müritz - Gin - Tonic Eis

**5,50 €**

Alles Inklusiv-Preise.

Für eine Information der enthaltenen Allergene, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## Kinderkarte

---

Schnitzel  
Pommes und Buttermöhren  
**7 €**

Fischstäbchen  
mit Kartoffelstampf  
**7 €**

Nuggets  
mit Pommes  
**7 €**

Nudeln  
mit Tomatensauce  
**7 €**

Tagesgericht



Liebe Eltern,

seit Juli 2018 haben wir die Verpflegung der Benjamin-Schule in Remplin übernommen. Unserem Küchenchef Lars Müller liegt es sehr am Herzen kindgerechte Speisen auf den Teller und in die Schule zu bringen. Die Nuggets werden aus der Hähnchenbrust geschnitten und unsere Fischstäbchen aus dem Filet vom Zander, den wir von den Müritzfischern beziehen. Das Schnitzel wird frisch geklopft und die Tomatensauce hat noch nie Ketchup gesehen.

Guten Appetit.

Alles Inklusiv-Preise.

Für eine Information der enthaltenen Allergene, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.