

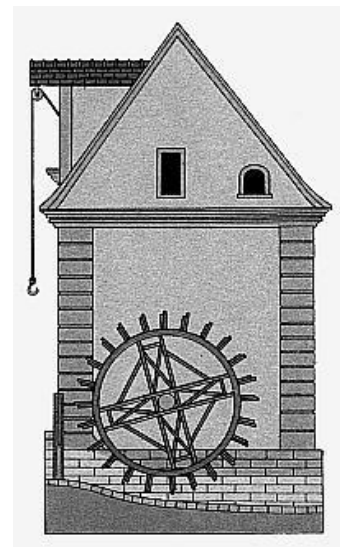


Die Stadtmühle Teterow ist eine ehemalige Wassermühle und steht direkt am künstlich gestauten Mühlenteich, in welchen sich das Wasser der kleinen Peene sammelt. Der Antrieb der Mühlenaggregate erfolgte ursprünglich durch ein unterschlächtiges Wasserrad.

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“
6 €

„Gebratener Römersalat“
Gratinierter Ziegenkäse / Tomatenmarmelade / Kräuter Vinaigrette
9 €

Vorspeisen Variation
„Lassen Sie sich Überraschen“
15 €

Suppen

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

Landsuppe
Rinderstreifen / Gemüse / Starker Fond
9 €

Spargelsuppe
Einlage / Croutons
7 €

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

Spargelkarte

250 g frischer deutscher Spargel / Kartoffeln
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
16 €

...dazu wählbar

200 g Rumpsteak
Zzgl. **14 €**

Zanderfilet
Zzgl. **10 €**

Hähnchenbrust
Zzgl. **7 €**

Landschinken
Zzgl. **6 €**

"Königliches Gemüse", "Frühlingsluft in Stangen", "essbares Elfenbein" - so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.



Alles Inklusiv-Preise.

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



Hauptgänge Fleisch

„Grill Dein Ding & mache es Dir selber schön“

Du bekommst von uns einen Grill, Fleisch, Wurst, Fisch, Käse, Gemüse, Dip's, Kräuterbutter, Brot und eine Zange.

Da dieser Grill mit richtigem Feuer funktioniert, könnt Ihr das „Grill Dein Ding“ nur auf der Terrasse bestellen.

Ab 2 Personen **50 €**
25 € pro jede weitere Person

Rumpsteak
Kräuterbutter / Zuckerschoten / Kartoffelmuffin
23 €

Rinderwange
Schmor Gemüse / Ringelbete / Wiesen Pesto / Erbsenpüree
23 €

„Clubbaguette im Mühlen Stil“
Brust vom Hähnchen / Spiegelei / Kräuter Mayonnaise
Spargel Tatar / Tomatenmarmelade
18 €

Schnitzel
Champignons / Sauce Mayonnaise / Pommes
15 €

Gebratene Schweineleber
Feigen / Zwiebel / Kartoffelstampf
15 €

Alles Inklusiv-Preise.

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



Hauptgang *Fisch* _____

„Flammkuchen Garnele“
Joghurtsauce / Garnelen / Basilikum / Parmesan / Knoblauch
19 €

Zander vom Müritzfischer
Gemüsenudeln / Joghurtpraline / Gebackene Kapern
19 €

Hauptgang *Vegetarisch* _____

Fettuccine
Gorgonzola / Baby Spinat / Kirschtomaten / Parmesan
18 €

„Mühlenpfanne 2.0“
Sautiertes Gemüse / Romana / Kräuter
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

Crème brûlée
7 €

Käsekuchen
Blaubeeren
6 €



JACKLE & HEIDI
Wir brechen das Eis

„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

Hanfeis
Wacholder-Basilikum
Cookie
Vanille
Salz-Karamell
Himbeer-Schokolade

4 € / Becher

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.