



Speisen und Getränke

Gesellig, grün, aufregend und lecker!

Durchgehend warme Küche!



Herzlich willkommen

an der Haarmühle

Die Haarmühle ist ein über die Grenzen bekannter Landgasthof, der viel zu bieten hat. Vielleicht sogar der schönste Landgasthof im westlichen Münsterland. Denn gleich vor der Haustür fließt die „Ahauser Aa“. Ruderboote wiegen sich im Wind. Und schwungvoll setzt sich das große Mühlrad der Wassermühle in Bewegung. Jeder Stein des denkmalgeschützten Gebäudes scheint dabei eine Geschichte zu erzählen: Von Grafen und Bischöfen, denen das idyllische Landgut seit 1188 gehörte. Über die Jahrhunderte haben die Besitzer zwar gewechselt, die Schönheit des Ortes ist aber geblieben.

EIN AUSFLUGSZIEL ENTSTEHT

1905 übernimmt Josef Clemens August Brüggemann als Pächter das Gut Haarmann mit seiner alten Wassermühle. Und 1930 eröffnet der Landwirt hier einen kleinen Ausschank mit Kaffee, Tee, Mineralwasser und Flaschenbier. In den nächsten Jahrzehnten verlagert sich dann der Schwerpunkt von der Landwirtschaft immer mehr zum Gastgewerbe. Und der Enkel der ursprünglichen Pächter, Clemens August Brüggemann, macht die Haarmühle endgültig zum beliebtesten Ausflugslokal im westlichen Münsterland. Heute freut sich die vierte Generation, Anne und Guido Brüggemann, Sie in der Haarmühle begrüßen zu dürfen!

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Familie Brüggemann und Mitarbeiter**



Eine Vielfalt an
Aperitifs

GL. SHERRY
trocken, medium, cream

5 CL 5,00 €

GL. MARTINI
bianco, rosso, alkoholfrei

5 CL 5,00 €

GL. PORTWEIN
rot oder weiß

5 CL 5,00 €

GL. CAMPARI
Orange

0,2 L 7,80 €

GL. SEKT
Castell-Hausmarke

0,1 L 4,40 €

GL. APFEL-QUITTE FRUCHT-SECCO
dezent süß – alkoholfrei

0,1 L 4,70 €

GL. MÜNSTERLÄNDER APERITIF
feiner Himbeerlikör mit Walderdbeeren und Sekt aufgefüllt

0,1 L 6,50 €

GL. APEROL SPRITZ
Prosecco, Aperol und ein Spritzer Soda

0,25 L 7,20 €

GL. LILLET WILD BERRY
Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wild Berry

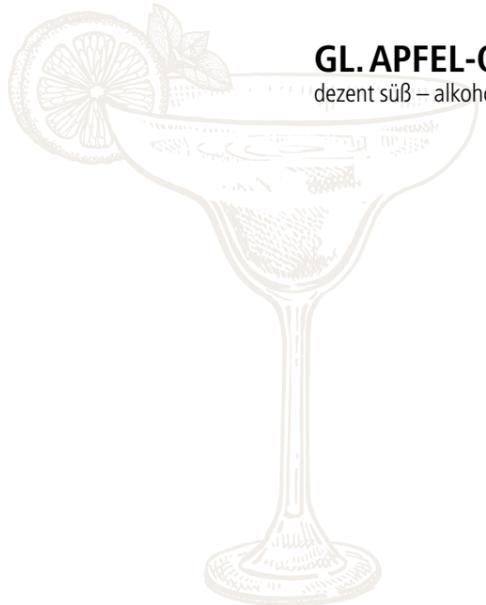
0,25 L 7,90 €

GL. HUGO
Prosecco, Holunderblütensirup, ein Spritzer Limette und Soda

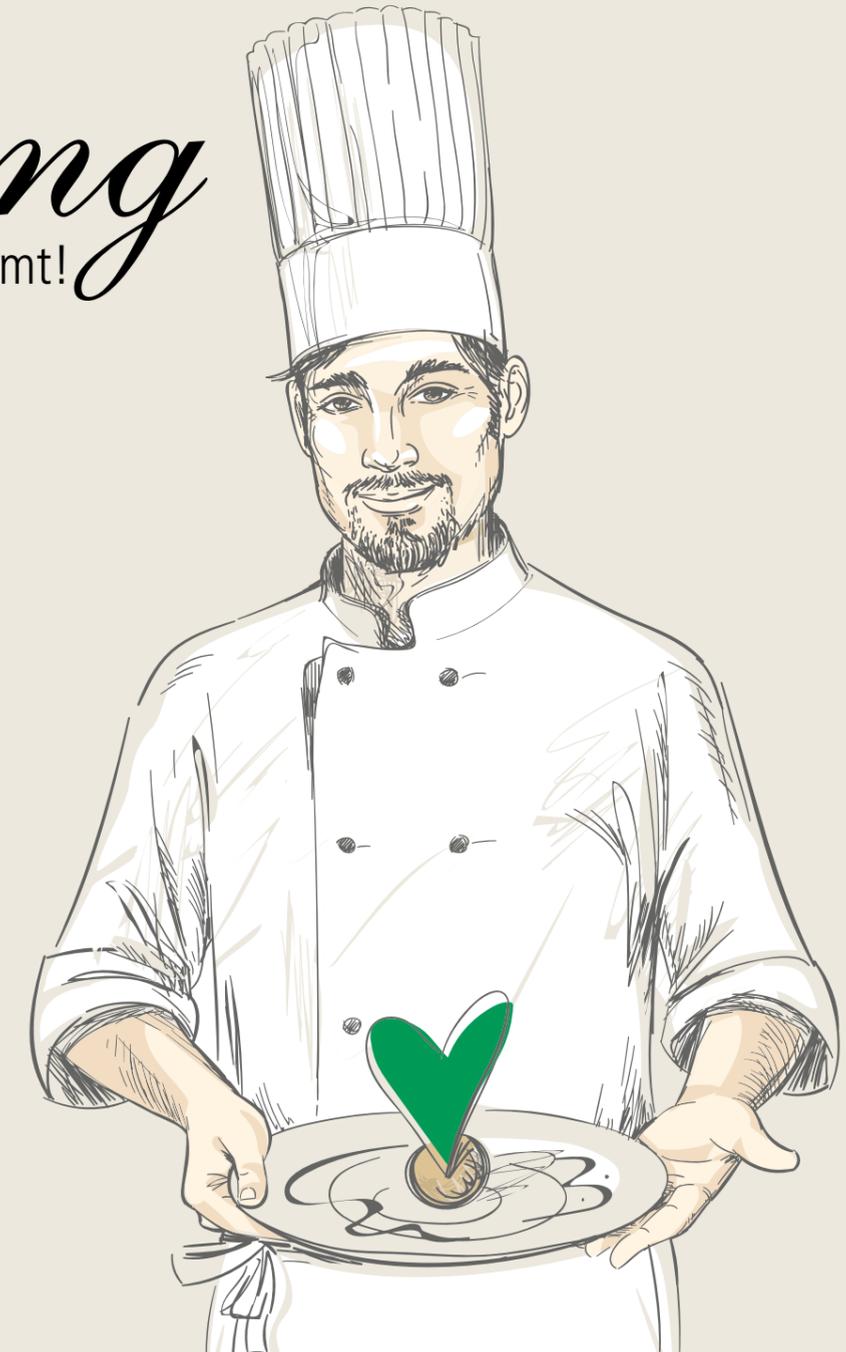
0,25 L 7,20 €

GL. STRAWBERRY COLADA
ALKOHOLFREI
- von Cocktail PLANT -
cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss

0,2 L 7,20 €



Eine kleine
Empfehlung
die von Herzen kommt!



Empfehlung



Heiße Suppen

- 355 **RINDFLEISCHSUPPE** 7,90 €
„Münsterländer Art“
rundvleessoep naar „Münsterlands recept“
- 356 **GOULASCHSUPPE** 8,70 €
nach „Art des Hauses“
goulashsoep naar „eigen recept“
- 357 **TOMATENCRÉMESUPPE** 8,20 €
mit frischen Kräutern
tomatencremesoep met verse kruiden bereid
- 358 **ZWIEBELSUPPE „OMA CHRISTINE“** 8,90 €
mit Croutons und Käse überbacken
uiensoep „oma Christine“
met croutons en kaas overbakken



Kleiner Genuss

- 678 **BROTKORB** 7,90 €
mit hausgebackenen Brotsorten, dazu Kräutercreme und Knoblauchsauce
versgebakken brood
met kruidenboter en knoflooksaus
- 680 **SNACK-TELLER** 9,70 €
mit Käsewürfeln, Oliven
und Scheiben von luftgetrockneter Mettwurst
met kaas, olijven en lucht gedroogde metworst
- 361 **„PICK UND DIP“** 15,00 €
frittierte Mini-Frühlingsrollen, Partybällchen, Nasihäppchen,
Bamibällchen, Hähnchenvarianten und Calamaris mit verschiedenen Dips
gefrituurde mini loempias, partyballetjes, nasihapjes, bamiballetjes,
kipvariantjes en inktvisringen met verschillende sausen

Knackige Salate

- 467 **SALATTELLER „HAARMÜHLE“** 11,70 €
gemischter Salat mit Hirtenkäse, Thunfisch, Oliven, Tomaten
und Zwiebeln, dazu frisches Brot
gemengde salade
met schapenkaas, tonijn, olijven, tomaten en uien
geserveerd met versgebakken brood
- 466 **TRAUMSALAT** 12,90 €
gemischter Salat mit Obst und gebratenen Hähnchenbruststreifen
nappiert mit Cocktailsauce, dazu frisches Brot
gemengde salade
met fruit en reepjes kipfilet, genapperd met cocktailsaus
geserveerd met versgebakken brood
- 369 **SALATTELLER „MEERJUNGFRAU“** 16,50 €
Blattsalat an hauseigenem Dressing mit feinen Fischspezialitäten
an Dill-Senfauce, garniert mit frischen Früchten, dazu frisches Brot
bladsla
met vis in een dille/mosterd saus en vers fruit
geserveerd met versgebakken brood
- 353 **BÜFFEL-BURRATA** 12,50 €
auf Tomaten-Romana-Salat
buffel-burrata
met tomaten-romana-salade



Suppen und
Salate



Hausgebackenes Bauernbrot

belegt mit ...

340 westfälischem luftgetrocknetem
KNOCHENSCHINKEN 10,00 €
westfaalse lucht gedroogde rauwe ham

343 **KÄSE** 10,00 €
kaas

341 **LUFTGETROCKNETER METTWURST** 10,00 €
lucht gedroogde metworst

344 **GROBER LEBERWURST** 10,00 €
grove leverworst

342 **GEKOCHTEM SCHINKEN** 10,00 €
gekookte ham

Rustikale Leckerbissen

405 **HAUSMACHERTELLER**
„OPA CLEMENS“ 12,50 €
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und gemischtem Salat
gebakken aardappelen met twee spiegeleieren en salade

406 **HAUSMACHER SÜLZE** 15,60 €
mit Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln
eigen gemaakte zure zult met remouladesaus, uien en gebakken
aardappelen

345 **„HAARMÜHLENPLATTE“** 13,30 €
hausgebackenes Brot belegt mit westfälischem luftgetrocknetem
Knochenschinken, grober Leberwurst, hausmacher Sülze und
Blutwurst an Kartoffelsalat
versgebakken brood
met westfaalse lucht gedroogde rauwe ham, grove leverworst,
zure zult en bloedworst geserveerd met aardappelsalade

346 **„STRAMMER MAX“** 14,20 €
hausgebackenes Bauernbrot belegt mit westfälischem
luftgetrocknetem Knochenschinken und zwei Spiegeleiern
versgebakken boerenbrood
met westfaalse lucht gedroogde rauwe ham en twee spiegeleieren

373 **BOCKWURST** 7,60 €
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
grote knakworst met patat of aardappelsalade

374 **2 FLEISCHKROKETTEN** 10,50 €
mit Pommes frites
2 vleeskroketten met patat

Genussvoll Vegetarisch

387 mit Frischkäse
GEFÜLLTE RÖSTITASCHEN 12,90 €
an Knoblauchsauce und Salatgarnitur
aardappeltasjes
met pikante vulling, geserveerd met knoflooksaus en saladegarnituur

450 **GEBACKENER CAMEMBERT** 13,20 €
serviert mit Preiselbeeren und frischem Obst,
dazu hausgebackenes Bauernbrot und Butter
gebakken camembert,
geserveerd met bosbessen gelej, vers fruit en
versgebakken boerenbrood met boter

384 **NUDELPFANNE „BUURSER VENN“** 17,90 €
grüne Bandnudeln mit Champignons und Porree
in Sahnesauce mit Kräuterkäse überbacken
Pastapannetje „Burse Veen“
lintmacaroni met champignons en prei in roomsaus,
gegratineerd met kruidkaas

407 **„VEGGIE-PFANNE“** 18,50 €
Petit Charlott, Paprika, Zucchini, Champignons und Cherrytomaten
angeschwenkt in Knoblauch-Kräuteröl - **vegan** -
petit charlotte, paprika, courgette, champignons en cherrytomaten
in knoflookolie met kruiden - **veganistisch** -

Mehr vom Meer Fischgerichte

365 **SÜSSKARTOFFELPUFFER** 13,20 €
mit geräuchertem Forellenfilet an Avocado-creme
und Rapunzelsalat mit Himbeerdressing
zoete aardappelpannenkoekjes met gerookte forellenfilet,
avocado-creme en rapunzelsalade met frambozendressing

744 **SEEMANNSTELLER** 18,40 €
Matjes, Räucher-Matjes und Sherry-Matjes
mit Zwiebelringen, Salat und Bratkartoffeln
haring, gerookte haring en sherry haring met uien,
salade en gebakken aardappelen

362 **RÄUCHERLACHS-TELLER** 18,90 €
Räucherlachs auf Reibplätzchen,
an Knoblauchsauce und Salatgarnitur
gerookte zalm met aardappelpannenkoekjes,
knoflooksaus en een saladegarnituur

393 **GEBRATENES BUNTBARSCHFILLET** 22,30 €
auf Blattspinat und Kartoffelrösti, mit Käse und
Sauce Hollandaise überbacken, an Tomatensauce
gebakken baarsfilet op röstirondjes en spinazie met kaas en
sauce hollandaise overbakken, op tomatensaus

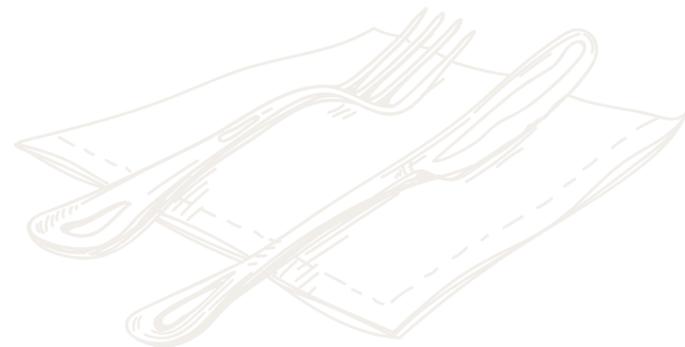
377 **PORTION RIESENGARNELEN** 29,50 €
(7 Stück)
an Blattsalaten mit Balsamico-Dressing dazu
frisches Brot und Knoblauchsauce
portie gamba's met bladsla en
balsamico-dressing, geserveerd met versgebakken
brood en knoflooksaus

Hauptgerichte



Aus der *Pfanne*

- 413 **„STIPP IN DE PANN“** **19,50 €**
Fleischgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
mit hausgebackenem Brot
stukjes vlees in champignonroomsaus met versgebakken brood
- 402 **„SCHNITZELPFANNE“** **23,50 €**
zwei Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce,
buntem Gemüse und Bratkartoffeln
*twee varkensschnitzel met champignonroomsaus,
diverse groenten en gebakken aardappelen*
- 400 **„HAARMÜHLEN-PFANNE“** **27,50 €**
Schweinefilet mit Pfeffersauce,
buntem Gemüse und Bratkartoffeln
*varkensfilet met pepersaus,
diverse groenten en gebakken aardappelen*



Vielfältige *Burger*

- 403 **„HAARMÜHLEN-BURGER“** **19,00 €**
rustikales Brötchen mit Rinderhacksteak, Blattsalat, Krautsalat, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Hamburgersauce und Knoblauchsauce
*rustikaal broodje met runderhamburger, bladsla, koolsalade, tomaten,
augurk, uien, hamburgersaus en knoflooksaus*
- 462 **„LIEBLINGSBURGER DES CHEFS“** **17,90 €**
rustikales Brötchen mit Hamburgersauce, Rucola, Tomaten,
Hähnchenbrustfilet natur, Ziegenfrischkäse und Mango-Chutney
*rustikaal broodje met hamburgersaus, rucola, tomaten, kipfilet naturel,
geitenverse kaas en mango chutney*
- + POMMES FRITES** **4,00 €**
patat
- + BRATKARTOFFELN** **4,00 €**
aardappelen
- + KROKETTEN** **3,80 €**
kroketten
- + RÖSTITALER** **3,80 €**
rösti

Knusprige *Schnitzel*

- 376 **HÄHNCHENBRUSTFILET** **14,20 €**
im Knuspermantel mit Champignonrahmsauce,
halbem Pfirsich und Butterreis
*kipfilet in een knapperig jasje met champignonroomsaus,
een halve perzik en rijst*
- 349 **SCHNITZEL „WIENER ART“** **16,00 €**
Schweineschnitzel mit Pommes frites
varkensschnitzel met patat
- 389 **SCHNITZEL „UNGARISCHE ART“** **18,50 €**
Schweineschnitzel mit Paprika-Tomaten Sauce, dazu Pommes frites
varkenschnitzel met paprika/ tomaten saus, geserveerd met patat
- 390 **SCHNITZEL „WEIDMANN'S-ART“** **18,50 €**
Schweineschnitzel mit Champignon-Sauce, dazu Pommes frites
varkenschnitzel met champignonsaus, geserveerd met patat
- 371 **„ALSTÄTTER KRÜSTCHENTELLER“** **19,00 €**
Schweineschnitzel auf hausgebackenem Bauernbrot,
mit frischen Champignons, Spiegelei und Salatgarnitur
*varkenschnitzel op versgebakken boerenbrood,
met verse champignons, spiegelei en saladegarnituur*

- + KLEINER GEMISCHTER SALAT** **4,70 €**
kleine gemengde salade



Kurz *Gebratenes*

- 396 **HÄHNCHENBRUSTFILET -NATUR-** **22,50 €**
Petit Charlotte, Paprika, Zucchini,
Champignons und Cherrytomaten angeschwenkt
in Knoblauch-Kräuteröl
*kipfilet-naturel - petit charlotte, paprika, courgette, champignons en
cherrytomaten in knoflookolie met kruiden*
- 370 **MINUTENSTEAK (ca. 180 g)** **33,50 €**
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräutercreme,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur
lendebiefstuk met kruidencrème, gebakken aardappelen en salade
- 412 **RUMPSTEAK „EISMEER“ (ca. 180 g)** **39,90 €**
vom heimischen Rind serviert mit zwei in Kräutercreme
gebratene Riesengarnelen dazu Bratkartoffeln
*lendebiefstuk met twee gebakken gamba's in kruidencrème
geserveerd met gebakken aardappelen*

Hauptgerichte



Erfrischende Eisorten

468 **HAUSGEMACHTE CREME** 5,80 €
een creme van onze kok

478 **MANGO SORBET** - vegan - 6,90 €
mango iis- veganistisch -

437 **GEMISCHTES EIS MIT SAHNE** 7,60 €
3 bolletjes gemengd ijs
met slagroom

435 **JOGHURTSCHALE** 8,00 €
Naturjoghurt mit Pfirsich und
einer Kugel Johannisbeer-Pfirsich-Eis
yoghurt naturel met perzik
en een bolletje cassis perzik ijs

440 **NUSSBECHER MIT SAHNE** 10,70 €
noten ijs met slagroom

441 **„DAME BLANCHE“** 10,20 €
Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce und Sahne
vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom



442 **„COUPE MARASCA“** 10,20 €
Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne
vanille ijs met warme kersen en slagroom

447 **WALDBEEREN GRÜTZE** 9,90 €
mit Vanille-Eis und Vanillesauce
bosbessen grütze
met vanille ijs en vanille saus

469 **EIERLIKÖRBECHER** 10,90 €
Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahne
vanille ijs met advocaat en slagroom

In der Saison – verkrijgbaar in het seizoen

444 **VANILLE-EIS** 11,00 €
mit frischen Erdbeeren und Sahne
vanille ijs
met verse aardbeien en slagroom

448 **FRISCHE ERDBEEREN MIT SAHNE** 10,30 €
verse aardbeien met slagroom

Eiskalte Getränke

267 **EISKAFFEE** 6,60 €
mit zwei Kugeln Vanille-Eis und Sahne
ijskoffie
met twee bolletjes vanille ijs en slagroom

268 **EISSCHOKOLADE** 6,60 €
mit zwei Kugeln Vanille-Eis und Sahne
ijschokolade
met twee bolletjes vanille ijs en slagroom

269 **SANFTER ENGEL** 7,50 €
Vanille-Eis in Orangensaft und Sahne
vanille ijs met jus d'orange en slagroom



Eis



Kinder-

Schmaus

- 951 **RAPUNZEL** 5,00 €
 eine große Tüte Pommes frites mit Mayonnaise und Ketchup
 een grote zak patat met mayo en ketchup
- 956 **ROTKÄPPCHEN** 5,80 €
 Reibepätzchen mit Apfelkompott
 aardappelpannenkoekjes met appelcompote
- 954 **GRETEL** 8,00 €
 eine Fleischkroquette mit Pommes frites und Mayonnaise
 een vleeskroket met patat en mayo
- 953 **HÄNSEL** 10,50 €
 Schweineschnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise
 varkenschnitzel met patat en mayo
- 955 **ARIELLE** 8,50 €
 Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Remouladensauce
 vissticks met gekookte aardappelen en remoulade saus
- 950 **SCHNEEWITTCHEN** 8,50 €
 Cocktailwürstchen mit Pommes frites und Mayonnaise
 kleine knakworstjes met patat en mayo
- 952 **WINNIE THE POOH** 9,30 €
 Hähnchennuggets mit Ketchup und Pommes frites und Mayonnaise
 kipnuggets met ketchup en patat en mayo

Kleine

Durstlöscher

- 51 **GL. COLA** 0,2 L 2,70 €
- 50 **GL. FANTA** 0,2 L 2,70 €
- 52 **GL. SPRITE** 0,2 L 2,70 €
- 61 **GL. EISTEE** 0,2 L 2,70 €
- 54 **GL. BRAUSE** 0,2 L 2,50 €
- 278 **FL. CHOCOMEL** 0,2 L 2,90 €
- 279 **FL. FRISTI** 0,2 L 2,90 €

Für süße

Naschbären

- 443 **KINDEREIS** 5,90 €
 zwei Kugeln Eis mit bunten Streuseln und Sahne
 twee bolletjes ijs met kleurrijke hagelslag en slagroom
- 746 **MAX SCHMUGGLERKISTE** 5,80 €
 eine Kiste gefüllt mit leckerem Schokoladeneis und
 Eis mit Vanillegeschmack. Mit kleiner Überraschung
 unter dem doppelten Kistenboden
 Ijs met chocolade- en vanillesmaak én een
 verrassing in de bodem van de schatkist
- 747 **EISMAUS** 4,90 €
 eine Kugel Erdbeereis mit Leckereien
 een bolletje aardbei ijs met snoepjes
- 318 **DONUT** 2,80 €
 donut

*Kleine Gäste*



Hausgemachtes aus der *Backstube*

APFELKUCHEN „GROSSMAMA JULIA“ 3,90 €
appeltaart

ERDBEER-JOGHURT-SCHNITTE 4,90 €
aardbeien-joghurt-taart

KÄSEKUCHEN 5,00 €
mit Johannisbeeren, dazu Vanillesauce
kwarktaart
met bosbessen en vanillesaus

OBSTKUCHEN 3,90 €
des Tages mit Mandel-Streusel
fruitcake van de dag
mit amandelen-kruimels

MANDARINEN-JOGHURT-SCHNITTE 4,90 €
mandarijnen-joghurt-taart

DONUT 2,80 €
donut

PORTION SAHNE 1,10 €
portie room

Unser hausgebackenes Bauernbrot belegt mit

GROBER LEBERWURST 5,30 €
grove leverworst

LUFTGETROCKNETER METTWURST 5,30 €
lucht gedroogde metworst

GEKOCHTEM SCHINKEN 5,30 €
gekookte ham

 **KÄSE** 5,30 €
kaas

Westfälischem luftgetrocknetem
KNOCHENSCHINKEN 5,30 €
westfaalse lucht gedroogde rauwe ham

Genussvolle *Kaffeespezialitäten*

KÄNNCHEN KAFFEE 6,00 €

POTT KAFFEE 4,90 €

TASSE KAKAO – OHNE SAHNE 4,00 €

TASSE KAKAO – MIT SAHNE 4,60 €

TASSE SCHÜMLI / CAFÉ CRÉME 3,80 €

TASSE CAFÉ CREME 3,80 €
entcoffeiniert

TASSE ESPRESSO 3,50 €

TASSE ESPRESSO MACCHIATO 3,80 €

TASSE CAPPUCCINO 4,00 €

GLAS LATTE MACCHIATO 4,90 €

TASSE MILCHKAFFEE 4,90 €



*Tee, Kaffee
und Kuchen*



Aromatische Teervielfalt

GLAS TEE KÄNNCHEN TEE

3,60 €
6,00 €

SCHWARZER TEE

ein typischer Ceylon von herber Fülle und prickelnder Flavour aus dem Uva Distrikt
zwarte thee

SWEET GINGER KRÄUTERTEE

die angenehme Schärfe von Ingwer abgerundet mit einer süßen, fruchtigen Apfelnote
gemberthee

HAGEBUTTEN TEE

ein klassischer Früchtetee, fein komponiert aus sonnengereiften Hagebutten und aromatischem Hibiskus
rozebottelthee

GRÜNER TEE

japanischer Grüntee der Spitzenklasse, frische, feine Süße und ein Hauch von Bitterkeit
groene thee

PFEFFERMINZTEE

erfrischt durch natürlichen Mentholgehalt
pepermuntthee

ROIBOSH VANILLETEE

Vanille unterstützt den natürlichen Wohlgeschmack
roibos vanillethee

KAMILLENTÉE

Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend: er schmeckt typisch herb – aromatisch
kamillethee

RED BERRIES FRÜCHTETEE

süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den vollen Früchtegenuss des Sommers
rode vruchten thee

VERBENA KRÄUTERTEE

ein ungewöhnlicher Kräutertee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und feinen Zitronennoten
kruidenthee



Genussvolle Kaffees

GLAS LUMUMBA

Kakao mit braunem Rum und Sahne

6,60 €

TASSE RÜDESHEIMER

Kaffee mit Asbach-Uralt und Sahne

7,60 €

GLAS IRISH COFFEE

Kaffee mit Irish Whiskey und Sahne

7,60 €

TASSE AMARULA-KAFFEE

in der Elefantentasse
Kaffee mit Amarulalikör und Sahne

7,90 €

GLAS FRENCH COFFEE

Kaffee mit Grand Marnier und Sahne

8,60 €

GLAS CAFÉ COINTREAU

Kaffee mit Cointreau und Sahne

7,90 €

Schwungvolle Liköre

GL. AMARETTO MANDELLIKÖR

4 CL 4,50 €

GL. BAILEY'S

4 CL 5,30 €

GL. COINTREAU

4 CL 5,90 €

GL. DRAMBUIE

4 CL 6,50 €

GL. EIERLIKÖR

4 CL 4,60 €

GL. GRAND MARNIER

2 CL 4,90 €

GL. TIA MARIA

4 CL 6,30 €



*Tee, Kaffee
und Kuchen*

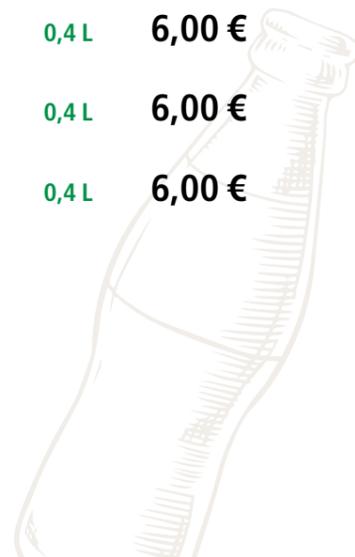


Erfrischend
Fruchtig

FL. APFELSAFT naturtrüb	0,2L	4,20 €
GL. APFELSAFT klar	0,2L	3,70 €
GL. ORANGENSAFT	0,2L	4,20 €
FL. TRAUBENSAFT	0,2L	4,20 €
FL. SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR	0,2L	4,20 €
FL. TOMATENSAFT	0,2L	3,70 €
FL. BANANENNEKTAR	0,2L	3,70 €
FL. SAUERKIRSCHNEKTAR	0,2L	4,20 €
GL. MARACUJANNEKTAR	0,2L	4,20 €
GL. RHABARBERSAFT	0,2L	4,20 €

... auch als Schorle

GL. APFELSCHORLE trüb	0,4L	6,00 €
GL. APFELSCHORLE klar	0,4L	5,50 €
GL. ORANGENSAFTSCHORLE	0,4L	6,00 €
GL. TRAUBENSCHORLE	0,4L	6,00 €
GL. JOHANNISBEERSCHORLE	0,4L	6,00 €
GL. BANANENSCHORLE	0,4L	5,50 €
GL. SAUERKIRSCHSCHORLE	0,4L	6,00 €
GL. MARACUJASCHORLE	0,4L	6,00 €
GL. RHABARBERSCHORLE	0,4L	6,00 €



Erfrischend
Alkoholfrei

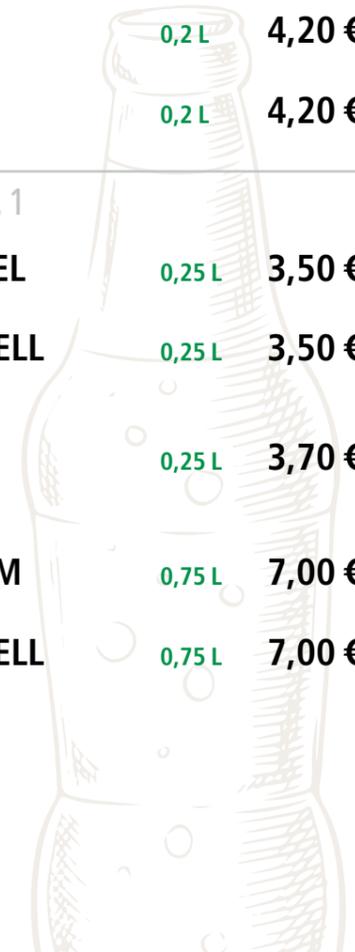
GL. FANTA	0,3L	4,00 €
GL. COCA-COLA	0,3L	4,00 €
GL. SPRITE	0,3L	4,00 €
FL. COCA-COLA ZERO	0,33L	4,00 €
FL. RIVELLA LIGHT	0,2L	4,00 €
GL. BRAUSE	0,3L	3,50 €
FL. CASSIS	0,2L	3,60 €
GL. EISTEE ZITRONE	0,3L	4,00 €

Spritzige Schweppes

FL. BITTER LEMON	0,2L	4,20 €
FL. TONIC WATER	0,2L	4,20 €
FL. GINGER ALE	0,2L	4,20 €
FL. WILD BERRY	0,2L	4,20 €

Wasser – der Durstlöscher Nr. 1

FL. GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25L	3,50 €
FL. GEROLSTEINER NATURELL ohne Kohlensäure	0,25L	3,50 €
FL. GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,25L	3,70 €
FL. GEROLSTEINER MEDIUM	0,75L	7,00 €
FL. GEROLSTEINER NATURELL ohne Kohlensäure	0,75L	7,00 €



*Alkoholfreie
Getränke*



Leckere Klassiker

GL. STAUDER PREMIUM PILS 0,4 L 5,30 €
mit Cola, Fanta, Brause oder Malzbier

GL. STAUDER RADLER 0,4 L 5,30 €
Stauder Premium Pils mit Zitronenlimonade

GROLSCH BÜGELFLASCHE 0,45 L 6,50 €
aus der Nachbarschaft Boekelo/Enschede

GL. BOLTEN ALT 0,4 L 5,30 €
mit Cola 0,4 L 5,30 €
als Bowle 0,4 L 6,00 €

Spritzige Weizenbiere

FL. MAISEL'S WEISSE 0,5 L 6,50 €
original 0,5 L 6,50 €
dunkel 0,5 L 6,50 €
kristall 0,5 L 6,50 €
alkoholfrei 0,5 L 6,50 €
mit Niehoff Fruchtsäften 0,5 L 6,90 €

Biergenuss Alkoholfrei

FL. STAUDER 0,33 L 4,00 €
alkoholfrei

FL. STAUDER RADLER 0,33 L 4,00 €
alkoholfrei

FL. TUT GUT - MALZBIER 0,33 L 3,80 €
alkoholfrei

FL. MAISEL'S WEISSE 0,5 L 6,50 €
alkoholfrei

FL. MAISEL & FRIENDS 0,33 L 6,00 €
alkoholfrei
Dieses Bier beweist, dass sich Genuss, Trinkfreude und voller Geschmack bei alkoholfreien Bieren nicht ausschließen. Das alkoholfreie Pale Ale ist naturbelassen und erstrahlt in leuchtend, goldgelber Farbe. Schon der Duft nach Zitrusfrüchten, Aprikose und Pfirsich macht Lust auf den hopfigen Genuss. Die erste Berührung der Zunge sorgt für sofortige Erfrischung und die fruchtigen Nuancen nach Stein- und Zitrusfrüchten verbinden sich mit einer perfekt eingebundenen Bitternote. Die Lust auf den nächsten Schluck ist garantiert! (< 0,5 % Vol.)



Besondere Genuss Biere

FL. MARC'S CHOCOLATE BOCK 0,75 L 14,50 €
Fl. Maisel & Friends
Ein Irisches Stout mit Anklängen von Zartbitterschokolade und einer Nuance von dunklen Waldbeeren. (7,5 % Vol.)

FL. STÖRTEBECKER ATLANTIK ALE 0,5 L 6,50 €
Das Störtebeker Atlantik Ale ist ein naturbelassenes, obergäriges, helles Ale. Münchner-, Distilling-, Pilsener- und Weizenmalz sorgen für einen strohgelben Farbton und den schlanken Körper. Die kräftige, kalte Hopfung mit den Sorten Tradition, Perle, Cascade, Amarillo und Citra lässt das unglaubliche Duftspiel aus Zitronen, Grapefruit und Melone entstehen und sorgt für die kräftige Herbe. Probieren Sie das formidable Bier aus Stralsund an der Ostsee. (5,1 % Vol.)

FL. KÖSTRITZER SCHWARZBIER 0,33 L 4,20 €
Das thüringische Köstritzer hat eine satte dunkelrote bis schwarze Farbe und bringt neben der bitteren auch rauchige Noten mit. (4,8 % Vol.)

FL. BERLINER KINDL WEISSE 0,33 L 4,70 €
Der „Champagner des Nordens“ ist nur leicht gehopft und mit einer charakteristischen Säure im Geschmack entsteht dadurch ein besonders frisches Trinkerlebnis. (3,0 % Vol.)
mit Waldmeistersirup
mit Himbeersirup

FL. BAYREUTHER HELL 0,5 L 6,50 €
Das Helle ist sehr ausgewogen zwischen hopfigem und malzigem Aroma, dabei angenehm spritzig, vollmundig abgerundet und harmonisch ausklingend – ein Bier ohne Extreme, dass insbesondere denen gefallen wird, denen ein Pils zu herb ist. (4,9 % Vol.)

FL. RIEGELE KELLERBIER 0,5 L 6,50 €
Das Kellerbier ist ein naturtrübes, frisches Bier, für das wohl das Wort „süffig“ erfunden wurde. Frisch vom Lagerfass in die Flasche, so bewahrt dieses Bier sein fruchtiges Aroma. (5,0 % Vol.)

FL. KLOSTER ANDECHS BERGBOCK HELL 0,5 L 6,50 €
Ein charaktervoller, harmonischer heller Bock, bei dem es nicht beim ersten Schluck bleibt. (6,9% Vol.)





Genussvolle Weine

Weißweine

RIVANER

Qualitätswein, lieblich
Rioler Römerberg, Weingut Helmut Schmitt-Schmitz, Riol, Mosel
feinwürzig, lieblich

GLAS	0,1 L	3,50 €
KARAFFE	0,25 L	7,70 €
FLASCHE	1 L	26,50 €

RIESLING

Deutscher Qualitätswein, trocken, Biowein
Schlossabfüllung Prinz zu Salm Dahlbergisches Weingut im Schloss Wallhausen,
Rheinhessen
duftige Frucht im Glas von Holunderblüte und weißem Pfirsich

GLAS	0,1 L	4,90 €
KARAFFE	0,25 L	10,50 €
FLASCHE	0,75 L	28,50 €

SILVANER

Qualitätswein, trocken
ökologischer Anbau, Gutsabfüllung Fürstlich
Castell'sches Domänenamt Castell, Franken
helles Gelb mit grünen Reflexen, delikater floraler Duft; Aromen von Melone und
Pfirsich, saftige Art, delikates Säurespiel, pfeffrige Würze. ausgewogene Struktur,
sehr erfrischend

GLAS	0,1 L	3,50 €
KARAFFE	0,25 L	7,70 €
FLASCHE	1 L	26,50 €

PINOT GRIGIO „P“

Il Cigno, Le Contesse, Tezzedi Vazzola, Italien
leuchtendes Grüngelb. Feine, würzige Aromen von frischen Früchten
mit dezenter Säure und vollem Geschmacksbild

GLAS	0,1 L	3,50 €
KARAFFE	0,25 L	7,70 €
FLASCHE	1 L	26,50 €



Rotweine

ROTWEIN CUVEÉ

Qualitätswein, trocken
Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern, Württemberg
kräftige Frucht, volle Tannine, kraftvoller Abgang

GLAS	0,1 L	4,20 €
KARAFFE	0,25 L	8,80 €
FLASCHE	0,75 L	24,50 €

DORNFELDER

Qualitätswein, lieblich,
Rotwild Weinkeller, Rheinhessen
opulente Kraft durch seine würzigen Aromen, die an Waldbeeren erinnern,
durch die Frucht Süße ein faszinierender, lang anhaltender Wein

GLAS	0,1 L	4,20 €
KARAFFE	0,25 L	8,80 €
FLASCHE	0,75 L	24,50 €

MERLOT CABERNET MALBEC

Babich Wines, Hawke's Bay
Wine of Origin, Auckland, New Zealand
Herrliches Bouquet mit intensiven Aromen von Schattenmorellen, Waldbeeren,
Cassis und zarten Anklängen von Zedernholz. Am Gaumen feinwürzig, fruchtig,
mit mittlerem Körper, ausgewogen, mit schönem Finale.

GLAS	0,1 L	5,40 €
KARAFFE	0,25 L	11,30 €
FLASCHE	0,75 L	31,00 €

Roséweine

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

Qualitätswein, Heitersheimer Maltesergarten
Weingut Julius Zotz, Marktgräferland, Baden
ein lachsfarbener Spätburgunder Rosé mit einer lebendigen Frische
am Gaumen und einer feinen Fruchtigkeit im Abgang

GLAS	0,1 L	3,50 €
KARAFFE	0,25 L	7,70 €
FLASCHE	1 L	26,50 €

WEINSCHORLE

Alle Weine können Sie auch als Schorle bestellen **+1,80 €**





Geschmackvolle Spirituosen

GL. CLEMENS-AUGUST-KORN	2 CL	2,20 €
GL. APFELKORN, ROTEN	2 CL	2,20 €
GL. MARACUJA SCHNAPS	2 CL	2,20 €
GL. JENEVER		
jung	2 CL	3,00 €
alt	2 CL	3,00 €
GL. OUZO	2 CL	3,50 €
GL. SAMBUCA, DARK MARK	2 CL	3,50 €
GL. MALTESER	2 CL	3,50 €
GL. LINIE AQUAVIT	2 CL	3,80 €
GL. JUBI-AQUAVIT	2 CL	4,20 €

Herbe Kräuterliköre

FL. KÜMMERLING	2 CL	3,00 €
GL. FERNET MENTA, BRANCA	2 CL	3,20 €
GL. JÄGERMEISTER	2 CL	3,20 €
GL. RAMAZOTTI	2 CL	3,20 €
FL. UNDERBERG	2 CL	3,20 €
GL. AVERNA	2 CL	3,20 €



Whiskey, Weinbrand Gin, Rum

GL. JIM BEAM Bourbon Whisky	2 CL	3,50 €	GL. GORDON'S London Dry Gin	4 CL	5,30 €
GL. JACK DANIELS Tennessee Whiskey	2 CL	4,50 €	GL. HENDRIK'S Premium Scottish Gin	4 CL	9,00 €
GL. CANADIAN CLUB	4 CL	5,50 €	GL. TANQUERY Alcohol free	4 CL	6,20 €
GL. CHIVAS 12 jährig	4 CL	8,20 €	GL. BACARDI RUM	2 CL	3,30 €
GL. TALISKER 10 jährig	4 CL	11,60 €	GL. CAPTAIN MORGAN Spiced Gold Rum	2 CL	3,50 €
GL. GLENFIDDICH 18 jährig	4 CL	18,50 €			
GL. MARIACRON	2 CL	3,30 €	ALS LONGDRINKS		
GL. ASBACH URALT	2 CL	3,50 €	mit Cola, Fanta, Sprite		+2,50 €
GL. ASBACH PRIVAT 8 Jahre alter Privatbrand	2 CL	5,90 €	mit Tonic, Bitter Lemon		+4,20 €
GL. ASBACH SELECTION 21 Jahre alter im Fass gereifter Asbach	2 CL	10,50 €			





Aus dem
Münsterland

Sasse Spezialitäten

Gl. Williamsbirne

Milder, fruchtiger Geschmack der vollreif geernteten Williamsbirne, der die Aromen des Sommers einfängt. 40% vol.

5,20 €

Gl. Himbeergeist

Frische, ausgeprägte Himbeernote mit feinen Zitrustönen und langanhaltendem Finish. 40% vol.

6,20 €

Gl. Marille

Ein mildes Bukett mit zarten floralen Aromen und harmonischem Fruchtkörper. 40% vol.

5,20 €

Gl. Münsterländer Lagerkorn

Münsterländer Unikat
Beherrschend sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade, sie sich mit einer süß-malzigen Stillistik kombinieren.

3,50 €

Gl. Atlantik Finish

Grüße an Islay
Noten von Kaffee, Kokos und Malz treffen auf dunkle Schokolade. Im Geschmack ist der Atlantik Finish leicht salzig und torfig-rauchig, gefolgt von einem dichten und komplexen Finale. 40% vol.

8,90 €



SASSE
FEINBRENNEREI

Gl. Cigar Special

Der beste deutsche Whisky
Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbierbons. Sein Finale ist explosiv und begeistert mit einer angenehmen Alkoholsüße. 40% vol.

7,50 €

Gl. Grafschafter Kräuterwacholder

Mit dem Grafschafter Kräuterwacholder genießen Sie ein Produkt höchster Brennereikunst mit hochwertigen Zutaten aus der Region.

3,50 €

Gl. Kakao mit Nuss

Die Destillation von Kakaobohnen und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen. 30% vol.

3,70 €

Gl. Naturlikör Sechser

Westfälisch Bitter seit 1928. Sanft und mild tun die Kräuter ihre Wirkung. Die Feine Wiederentdeckung eine alten, heimischen Halbbittertradition mit einem Schuss echtem Jamaika-Rum. 35% vol.

3,50 €



FAKTEN ZUR HAARMÜHLE

Außer Haus Verkauf

- täglich hausgebackene Brotsorten
- verschiedene Wurstspezialitäten
- Marmeladen
- Brotaufstriche

Ausbildung

Wir sind ein anerkannter Ausbildungsbetrieb mit den Ausbildungsberufen

- Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau
- Koch / Köchin

Bierproben (von Oktober bis März)

„Bock auf Bier“ heißt es deshalb an der Haarmühle. Besondere Biere werden in rustikaler Umgebung unter fachkundiger Anleitung verkostet.



Bücher

„Die Haarmühle“ von Franz Brüggemann

Hunde

Wasserpoller nahe Kinderspielplatz und Eingang zum Restaurant.
Zu allen öffentlichen Büffets nicht erlaubt.

Bootstoren

Mit dem Ruderboot auf der Ahauser Aa



Elektro-Autotouren (von April bis September)

Das Elektroauto fährt fast geräuschlos durch das „Witte Venn“ und dem benachbarten „Buurser Venn“.



Energieversorgung

2000 – Errichtung einer Wasserkraftanlage zur Stromerzeugung

2014 – Einbau einer Holzpellets-Heizungsanlage

2022 – Errichtung zweier Photovoltaik-Anlagen

2023 – Errichtung der großen Photovoltaik-Anlage auf dem Pferdestall

2024 – Inbetriebnahme eines Blockheizkraftwerks zur Wärmeversorgung und Stromerzeugung mit Biogas aus der Nachbarschaft

Grillplatz

Auf der Halbinsel mit Biertheke, Grill und Vogelschießen

Kinder

Fröhlich lachende Kindergesichter bereiten uns die größte Freude. Es gibt für die Kleinen jede Menge Unterhaltung und Zerstreuungen vom Spielplatz bis zum Malblatt. Der Aktionsradius der Kleinen endet dort, wo er mit dem Servicepersonal kollidieren könnte. Wir danken den Eltern für ihr Verständnis.

Kinderspielplatz



Kinderstühle im Restaurant

Kinderfläschchen

Stellen wir Ihnen gerne warm

Kurzgeschichte

Das Gut Haarmann, die Haarmühle wurde erstmals 1188 urkundlich erwähnt.

Die alte Wassermühle wurde 1619 erbaut.

- nach dem altdeutschen Haar = hügeliger Waldstrang „Haarmühle“ genannt
- renoviert im Jahre 1721 und 1985
- das letzte Korn wurde 1956 gemahlen

- 1930 wird die Alte Gaststätte mit dem Kachelraum und dem Nebenzimmer eröffnet
- 1977 wird der Wirtschaftsteil des Bauernhauses zum Restaurant umgebaut

- 2001 wird die alte Scheune zur „Festscheune Anno 1824“ umgebaut
- 2014 erfolgt der Neubau der Küche und WC-Anlagen

Mühlenbesichtigung

Führung durch die historische Wassermühle mit einer Brotverkostung.

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag ab 9:00 Uhr, Dienstags Ruhetag
12:00 – 21:00 Uhr – durchgehend warme Küche

Tabakwaren

Zigaretten, Streichhölzer an der Theke im Restaurant

Tagesprogramm für Gesellschaften

Planwagenfahrten

Wir kutschieren Sie mit eigenem Planwagen und Pferden auf den besten Wegen durch die herrliche Umgebung.



Selbstbedienungsbereich

Sitzgelegenheiten

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| • Restaurant „Däle“ | 100 Personen |
| • Alte Gaststätte | 18 Personen |
| • Gute Stube | 42 Personen |
| • Festscheune | 120 Personen |
| • Garten der Festscheune | 60 Personen |
| • Terrasse | 350 – 500 Personen |
| • Grillplatz | 60 – 200 Personen |
| • Mühlenstübchen | 13 Personen |
| • Altes Wohnzimmer | 22 Personen |

Vogelschießen

Mit Schießwart, Munition, Vogel und Königsplakette



Wanderwege

Naturschutzgebiet „Witte Venn“ mit seinen Rundwanderwegen von 1,3 / 3,5 und 8 km
Ausgangspunkt: Haarmühle

Wartezeiten

Verehrte Gäste, im Service und Küchenbereich arbeiten in der Hauptsaison ca. 30 Festangestellte und ca. 80 Aushilfskräfte. Trotz jahrelanger Erfahrung lassen sich Wartezeiten nicht immer vermeiden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

WC-Anlagen

- Außentoiletten nahe Kinderspielplatz und Grillplatz
- Innentoiletten mit behindertengerechten WCs im Restaurant und Festscheune

Wickelraum

- WC-Anlage im Restaurant
- WC-Anlage in der Festscheune



Landgasthof Haarmühle

Beßlinghook 57 • 48683 Ahaus-Alstätte

Tel. 0049 2567 / 9319 0 • Fax 0049 2567 / 9319 19

info@haarmuehle.de • facebook.de/haarmuehle

www.haarmuehle.de