



„Tradition ist nicht die Anbetung der Asche,
sondern die Weitergabe des Feuers“

-Gustav Mahler-

400 Jahr Strengliner Möhl

Leve Gast,

siet veer Johrhunnerten ward an düssen Ort rümfurwarkt.

Dat is een lange Tiet un de Möhl is nu ook a lang keen Möhl mehr.

Wo fröher dat Korn dörchmahlt woorn is, sünd hüüttodags Hotelzimmer un een Kroog. Bleben is de Verbunnenheit to Land un Lüüd, ohne de wi dat nich hinkreegen haarn. Wi hebbt ook noch een Landwirtschaft un en eegen Fischerie mit Rökerie, dor is dat ganz kloor, dat wi veel sülbst mooken or anbuet. Dat wat so nabloeff, kööp wi bin Höker or bin Buern in de Gegend in.

400 Jahre Strengliner Mühle

Lieber Gast,

seit vier Jahrhunderten wird an diesem Ort gewirtschaftet. Eine lange Zeit, die auch an der ehemaligen Wind- und Wassermühle nicht spurlos vorüber gegangen ist. Aus dem Mühlenbetrieb ist mit den Jahren ein Landhotel mit Restaurant geworden.

Geblichen ist jedoch die Verbundenheit zu Land und Leuten, ohne die diese Beständigkeit nicht möglich wäre.

Zu unserem Betrieb gehören außerdem eine Landwirtschaft und eine eigene Fischerei mit Räucherei, da liegt es auf der Hand, dass wir noch viele Dinge selbst produzieren oder anbauen. Den Rest kaufen wir überwiegend bei langjährigen Partnern in der Region ein.

Einen Hinweis auf allergene Zutaten halten wir in einer gesonderten Karte für Sie bereit.





**Liebe Gäste,
liebe Freunde der Strengliner Mühle,**

seit nunmehr elf Generationen wird die Strengliner Mühle von uns, der Familie Molt, liebevoll geführt – und das spürt man auch. Familiäres Flair, Tradition und Authentizität sind für ein uns kein Selbstzweck, sondern dienen Ihrer Erholung und Ihrem Wohlbefinden. Unsere Küche bietet Ihnen jeden Tag aufs Neue breit gefächerte Geschmackserlebnisse, die stets eines gemein haben: Regionalität. Zutaten vom Erzeuger um die Ecke, gepaart mit alten Rezepten, traditionelle Zubereitung und nachhaltiges Handeln.



Wir sind ein Flair Hotel. Wie alle Flair Hotels sind wir nicht nur in unser Region zuhause, sondern fest in ihr verwurzelt. www.flairhotel.com



Unser nachhaltiges Handeln wird regelmäßig von unabhängiger Seite überprüft. GreenSign ist eines der führenden Institute auf diesem Gebiet und hat uns das Level 4 (von 5) zugesprochen.



Mit unserer Küchenphilosophie entsprechen wir auch den Grundsätzen von Green Chefs. Diese stehen für Fairness und Verantwortung in der Gastronomie



Wir sind ein anerkannt „wildes“ Restaurant. Damit bewahren und fördern wir dieses wertvolle und vielseitige Lebensmittel.



Mit der Aktion „Held des Waldes“ unterstützen Sie auf genussvolle Weise Aufforstungsaktionen in der Region. Gemeinsam für ein besseres Klima.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen einen erholsamen Aufenthalt und genussvolle Stunden im schönen Strenglin.

Herzliche Grüße,

Familie Molt



HOLSTEINER SPARGEL

CREMESUPPE vom SPARGEL

mit geschlagener Sahne

€ 8,00

PORTION HOLSTEINER STANGENSPPARGEL

zerlassene Butter, Sauce Hollandaise

und Petersilienkartoffeln

€ 25,00

...dazu

...KALBSSCHNITZEL

€ 38,00

...KATENRAUCHSCHINKEN

€ 36,00

...GEBRATENES FILET vom ZANDER

-aus eigener Fischerei-

€ 38,00

...MEDAILLONS vom SCHWEINEFILET

€ 36,00

...GEBRATENER REHBOCKKRÜCKEN

-nicht immer verfügbar, gerne auf Vorbestellung-

€ 45,00



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln



ovo- lacto- vegetarisch



VÖRWECH

BADISCHER SECCO „CLASSIC“

vom Kaiserstuhl 10 cl € 4,00

LILLET „ROTE GRÜTT“

Lillet, Schweppes Wild Berry & Eis 20 cl € 6,50

APEROL SPRITZ

20 cl € 6,50

ANDALÖ SPRITZ

Nordischer Sanddornlikör mit Secco 20 cl € 6,50

BADISCHER TRAUBENSECCO

alkoholfrei, vom Kaiserstuhl 10 cl € 4,00

MARTINI VIBRANTE & TONIC

alkoholfrei, 20 cl € 6,50

STREGLINER AQUAVIT- SAIBLING

hausgebeiztes Saiblingfilet, dazu „Gurkensolot“, Honig- Senf & Brot
€ 12,00



STREGLINER RÄUCHERAAL

Filet vom Strengliner Räucheraal auf Schnittlauch- Rührei
und Schwarzbrot
€ 14,00



CREMESUPPE VON DER LACHSFORELLE

mit Nordseekrabben
€ 11,00



TOMATENSUPPE

fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons & Sahne
€ 8,50



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln



ovo- lacto- vegetarisch



SEE & MEHR

„HOLSTEINER PANNFISCH“

-gebratenes Zanderfilet aus der Holsteinischen Schweiz-
Nordseekrabben, Sanddorn- Senfsoße, „Gurkensolot“
und Bratkatüffeln

€ 30,00



GEBRATENES FILET von der SARLHUSENER LACHSFORELLE

mit Mandelbutter, „Gröntüch“
& Petersilienkartoffeln

€ 29,00



GEBRATENE OSTSEE- SCHOLLE „Gröntüch“ und Petersilienkartoffeln...

... „MÜLLERIN ART“, mit zerlassener Butter

€ 29,00

... „FINKENWERDER ART“, mit zerlassenem Speck

€ 30,00



FILET von der STREGLINER RÄUCHERFORELLE

mit Sahnemeerrettich, Salat & Bratkartoffeln

€ 23,00



„BACKFISCH“

Fisch des Tages im Bierteig gebacken
Remoulade und Speck- Kartoffelsalat

€ 22,00



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln

 ovo- lacto- vegetarisch



WILDES

GESCHMORTE REHBOCKKEULE „STREGLINER ART“

-in würziger Soße, aus der Strengliner Jagd-
dazu Champignons & Speck, „Gröntüch“
und Kartoffelpüree

€ 30,00



EDELGULASCH vom SCHWARZKITTEL

-aus der Keule, Szegediner Art-
mit Semmelknödeln & „Gröntüch“

€ 28,00



KÖTTBULLAR vom STREGLINER REHBOCK

in sahniger Waldpilzsoße
getrüffelte Spaghetti & „Gröntüch“

€ 26,00



STREGLINER WILDBRATWURST

-hausgemacht-
dazu gebratene Zwiebeln
und Bratkatüffeln

€ 17,00



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln



ovo- lacto- vegetarisch

STREINGLINER MÜHLE
SEIT 1614
RIND & SCHWEIN

SCHWEINESCHNITZEL „HOLSTEIN“

-vom Strohschwein-
garniert mit zwei Spiegeleiern, „Gurkensolot“
und Bratkatüffeln
€ 19,00

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

-vom Strohschwein-
mit Berner Soße, „Gröntüch“ und „Bratkatüffeln“
€ 26,00

RUMPSTEAK vom HOLSTEINER RIND

(ca. 220g)
mit Kräuterbutter, „Gröntüch“ und „Bratkatüffeln“
€ 32,00

ROASTBEEF -kalt- vom HOLSTEINER RIND

mit Remoulade, „Gröntüch“ und „Bratkatüffeln“
€ 25,00

STREINGLINER MÜHLENPLATTE

-ab 2 Personen-
gebratene Hähnchenbrust, Medaillons von Rind & Schwein,
Berner Soße, Marktgemüse & Kartoffelbällchen
€ 31,00 p. Person



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln



ovo- lacto- vegetarisch





HOLSTEENSCHER KÖÖK

MATJESTÖLLER

unnerscheidliche Matjesfilets, dorto Honnig- Sempstipp, Gurkensolot
un Bratkatüffeln

(Hochdütsch: Matjesteller, verschiedene Matjesfilets mit Honig- Senf,
Gurkensalat und Bratkartoffeln)

€ 20,00



SUERFLEESCH

von'n Swiennacken, dorto Bratkatüffeln

(Hochdütsch: Sauerfleisch -kalt- vom Schweinenacken, dazu Bratkartoffeln)

€ 18,00



BUERNFRÖHSTÜCK

Bratkatüffeln, Röhrei un Katenschinken

(Hochdütsch: Bauernfrühstück, Bratkartoffeln, Röhrei und Katenschinken)

€ 16,00



KLEIN / FLEISCHLOS

CHAMPIGNONS IN RAHM

mit Semmelknödeln & „Gröntüch“

€ 16,00



VEEL GRÖNTÜCH

-großer Salat-

mit Buttermilchdressing oder Vinaigrette

dazu Brot & ...

...gebratene Streifen von der Hähnchenbrust ...gebratene Streifen vom Rumpsteak

€ 15,00

€ 17,00



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln



ovo- lacto- vegetarisch



BIERE

„Gerste, Hopfen und Wasser“, das sind die drei Zutaten, die das Deutsche Reinheitsgebot zulässt. Erlassen wurde es am 23. April 1516 und ist somit das älteste Lebensmittelgesetz der Welt. Gerade weil es nur drei Zutaten sind, spielen Herkunft, Braumeister, Region und viele andere Faktoren eine große Rolle. Sie sind es, die aus Gerste, Hopfen und Wasser unzählig viele verschiedene Biere zaubern.

vom Fass

FLENSBURGER PILS

-gebraut mit Küstengerste-

untergäriges Vollbier, Alkohol: 4,8% vol.
Ein sehr helles, schlankes Bier nach Pilsener Brauart mit einem vollmundig- weichen Geschmack. Der angenehm hopfen- bittere Charakter macht es so einzigartig.

0,3l 4,00€ | 0,5l 6,00€

FLENSBURGER EDLES HELLES

-gebraut mit Küstengerste-

untergäriges Vollbier, Alkohol: 5,4%vol.
Feine Malznoten, aromatisches Bukett, feine Hopfenbittere, goldgelbe Farbe, runder Geschmack.

0,3l 4,00€ | 0,5l 6,00€

ERDINGER WEISSBIER

obergäriges Weizenbier, Stammwürze 12,6%, Alkohol: 5,3% vol.
Frisch, süffig & mild. Natürlich hefetrüb durch die traditionelle Flaschengärung.

0,3l 4,00€ | 0,5l 6,00€

FLENSBURGER DUNKEL

untergäriges Vollbier, Stammwürze 11,4%, Alkohol: 4,8% vol. Sanftes, ausgeglichenes Dunkelbier mit typischen Röstmalzaromen.

0,3l 4,00€ | 0,5l 6,00€

aus der Flasche

FLENSBURGER KELLERBIER

-gebraut mit Küstengerste-

untergäriges Kellerbier, Alkohol: 4,8% vol.
Unfiltriert, natürlich- trüb, Die goldkupferne Farbe lässt schon den malzigen und vollmundig- norddeutschen Charakter erahnen.

original Bügelflasche 0,33l 5,00€

ERDINGER ALKOHOLFREI

obergäriges Weizenbier, Stammwürze 7,2%
Alkohol: bis zu 0,4 % vol.
Erfrischend, leicht sauer & natürlich hefetrüb.
Ein idealer Durstlöcher

0,5l 6,00€

FLENSBURGER FREI

-gebraut mit Küstengerste-

untergäriges Vollbier, Alkohol: < 0,5 % vol.
In einem speziellen Verfahren wird dem Flensburger Pilsener der Alkohol entzogen. Dies geschieht so behutsam, dass der volle Geschmack und das ganze Aroma eines „echten“ Pils erhalten bleiben.

original Bügelflasche 0,33l 4,00€

FLENSBURGER ALKOHOLFREIES ALSTER / RADLER

-gebraut mit Küstengerste-

untergäriges Biermischgetränk, Alkohol: < 0,5 % vol.
In einem speziellen Verfahren wird dem Flensburger Pilsener der Alkohol entzogen. Ergänzt mit Zitronenlimonade wird daraus ein erfrischender Biergenuss.

original Bügelflasche 0,33l 4,00€



DUUNMOKER

SPIRITUOSEN 2cl

PRIVATBRENNEREI FRANKENHÖHE

Himbeergeist	€ 4,00
Birnenbrand	€ 4,00
Kirschwasser	€ 4,00
Obstler	€ 4,00
Apfelbrand	€ 4,00
Zwetschgenwasser	€ 4,00

AQUAVIT

„Trave Schluck Aquavit“	€ 4,00
Aalborg Jubiläumsaquavit	€ 4,00
Linie Aquavit	€ 4,50

KLARE

Oldesloer Korn 32%	€ 2,50
Helbing Kümmel	€ 3,00
Grappa	€ 6,00
Sambuca	€ 3,50

LIKÖRE & CO.

„Mühlentropfen“ Kräuterlikör	€ 3,50
Asbach Uralt	€ 4,00
Cognac	€ 5,00
Jägermeister	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,50
Eckes Edelkirsch	€ 3,50
„Klötchenköm“	€ 3,50
„Franzi“ Franzbrötchenlikör	€ 3,50
„Küstennebel“	€ 3,50

WHISKY

Tullamore Dew	€ 4,00
Single Malt, 10 Jahre	€ 6,50
Molt Whisky, 100% Bio	€ 9,00
Baileys Whiskylikör	€ 4,50

LONGDRINKS / MISCHUNGEN

SPIRITUOSEN 4cl

Gin- Tonic	€ 8,00
Wodka- Lemon	€ 8,00
Cola- Mischung	€ 8,00
Holsteiner Kultmische Cola- Mischung	€ 7,50



SCHOPPENWEINE

WEINGUT MATHEUS

MOSEL- RIESLING Q.b.A.

-trocken-

Ein klassischer Riesling mit viel Rasse und vollen Aromen

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

MOSEL- RIESLING Q.b.A.

-halbtrocken-

feinrassiger Riesling mit dezenter Süße und angenehmer Säure

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

SPÄTBURGUNDER ROSÈ Q.b.A.

-halbtrocken-

Erfrischend unkompliziert.

Fruchtige Aromen & angenehme Restsüße

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

WEINGUT SEEHOF

PORTUGIESER & DORNFELDER

-feinherb-

Interessantes Zusammenspiel zweier Rotweintrrauben. Fruchtiger Geschmack mit ausgewogener Säure und einem „Tick“ Restsüße.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

SCHOPPENWEINE

WEINGUT HUNN, KAISERSTUHL

GRAUER BURGUNDER Q.b.A.

-trocken-

Ausgewogener Burgunder

Ein universeller Begleiter zu vielen Gerichten.

Feine Frucht, elegante Säure und spritziger Abgang.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

MÜLLER THURGAU Q.b.A.

-mild-

Ein leichter Wein für viele Gelegenheiten.

Unkompliziert, frisch, viel Frucht, wenig Säure und elegante

Fruchtsüße.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

BADISCHER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

-trocken-

Zarte Gerbstoffe, beerige Aromen.

Ein charmanter und vielseitiger Wein mit angenehmer Restsüße.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

LANGUEDOC

MERLOT VdP d`OC

-trocken-

Beerenfruchtiger Merlot.

Ein saftiges Trinkvergnügen mit milder Säure und weicher Gerbsäure.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€



FLASCHENWEINE

WEINGUT MATHEUS

Piesport, Mosel

WEISSER BURGUNDER Q.b.A.

-trocken-

Ein toller, säurearmer Burgunder mit ausgeprägten Fruchtaromen

0,75l 30,00€

RIESLING CLASSIC Q.b.A.

-trocken-

Mineralisch, rassiger und reizvoller Riesling. Ein Klassiker zu gebratenem Fisch.

0,75l 30,00€

CHARDONNAY Q.b.A.

-trocken-

Intensiv & fruchtig.

Ein guter Begleiter zu Fisch & Meeresfrüchten

0,75l 31,00€

PIESPORTER TREPPCHEN SPÄTBURGUNDER ROSÉ Q.b.A.

-trocken-

Erfrischend unkompliziert.

Fruchtige Aromen & angenehme Restsüße

0,75l 30,00€

WEINGUT HUNN, KAISERSTUHL

NON ALC

ein knackfrischer und animierender alkohlfreier Weisswein, aus hochwertigen Tuniberger Trauben.

0,75l 29,00€

WEINGUT SEEHOF

Westhofen, Rheinhessen

GRAUER BURGUNDER Q.b.A.

-trocken-

Feine Würze, dezenter Melonenduft, gut eingebundene Säure.

Ein toller Essensbegleiter.

0,75l 31,00€

SAUVIGNON BLANC

-trocken-

Sauberer, intensiv- fruchtiger Geschmack.

Unser Tipp zu hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten.

0,75l 33,00€

PINOT NOIR ROSÉ Q.b.A.

-feinherb-

Ein eleganter und feinfruchtiger

Rosé. Jung, spritzig und frisch im Geschmack.

0,75l 31,00€

CUVEE INNOVATION

-trocken-

Cabernet und Spätburgunder im Duett.

Ein kraftvoller Rotwein, ausgeprägte Aromen dunkler Beeren & Kirschen.

0,75l 41,00€

WESTHOFENER ROTENSTEIN SPÄTBURGUNDER „STEINGRUBE“

-trocken-

Feine Aromatik roter Beeren gepaart mit eleganten Tanninen.

Ein stoffiger & ausdrucksstarker Burgunder mit langem Nachhall.

0,75l 45,00€



ALKOHOLFREI

SAFT / NEKTAR



ORANGENSAFT	0,2l	3,50€
APFELSAFT trüb	0,2l	3,50€
KIBA	0,4l	7,00€

LIMONADEN & SCHORLEN



Flensburger Küsten Cola	0,33l	4,50 €
Flensburger Küsten Mix	0,33l	4,50 €
Flensburger Küsten Orange	0,33l	4,50 €



Lütts Rhabarberschorle	0,33l	4,50 €
Lütts Streuobst Apfelschorle	0,33l	4,50 €
Lütts Rote Früchte Schorle	0,33l	4,50 €
Lütts Schöne Helene		
Birnenschorle	0,33l	4,50 €



Schweppes Bitter Lemon	0,2l	4,00€
Schweppes Tonic Water	0,2l	4,00€

MINERALWASSER



MINERALWASSER still	0,25l	3,00€
MINERALWASSER still	0,75l	6,50€
MINERALWASSER feinperlig	0,25l	3,00€
MINERALWASSER feinperlig	0,75l	6,50€

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & TEE



GLAS TEE nach Wahl	3,00€
KÄNNCHEN TEE	5,00€
ESPRESSO	3,00€
DOPPELTER ESPRESSO	5,00€
ESPRESSO MACCHIATO	4,00€
CAPPUCCINO	4,50€
MILCHKAFFEE	4,50€
LATTE MACCHIATO	4,50€
TASSE KAFFEE	3,00€
POTT KAFFEE	4,00€



Die Strengliner Mühle, über 400 Jahre Geschichte

- 1614: Erste Erwähnung der Strengliner Wassermühle
- 1745: Der Erbpachtvertrag zwischen Paul Molt und der Landrätin Magdalena Lucia v. Buchwaldt in Pronstorf wird geschlossen. Um nicht allein auf Wasserkraft angewiesen zu sein, baut Paul Molt eine Windmühle.
- 1783: Die Windmühle wird in Betrieb genommen.
- 1822: Am 10. September brennt die Windmühle. Ab dem 1. Oktober wird mit dem Bau einer neuen Holländer- Mühle begonnen.
- 1823: An die Wassermühle wird das Wohnhaus (jetziges Haupthaus) angebaut.
- 1850/51: Während der Einquartierungen im Winter, behaut ein österreichischer Soldat sechs Felsen und verbindet sie mit Ketten. Sie sind noch heute vor dem Haupthaus erhalten.
- 1880: Die Erlaubnis zum Bau eines Backhauses wird erteilt.
- 1906: Heinrich Molt erhält eine neue Schankerlaubnis mit Zimmervermietung.
- 1937: Die Windmühle wird abgerissen.
- 1938: Wird die Schankkonzession erweitert für „Tanzlustbarkeiten in der Scheune“.
- 1952: Hans Hinrich und Inge Molt übernehmen den Betrieb.
- 1956: Hans Hinrich Molt verunglückt bei einem Jagdunfall tödlich.
- 1957: Die Wassermühle wird stillgelegt und der Gaststättenbetrieb erweitert.
- 1965: Der Mühlenraum wird zum Saal, aus dem Getreidespeicher werden Fremdenzimmer.
- 1972: Die Strengliner Mühle leiten von nun an Hans und Lisa Molt.
- 1989: Aus der Scheune wird ein Gästehaus mit 13 komfortablen Hotelzimmern.
- 1994: Ein zweites Gästehaus entsteht. 18 moderne Hotelzimmer und ein Tagungsbereich kommen hinzu.
- 1999: Die Scheune erhält ihr ursprüngliches Erscheinungsbild zurück und wird wieder mit Reet eingedeckt.
- 2000: Im Frühjahr wird der Freizeitbereich mit Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und Solarium auf über 250m² eröffnet.
- 2010: Im Rahmen einer EU- Maßnahme wird der alte Mühlenbach in ein neues Bett gelegt. in Anbau an den Mühlenraum –das „Bachzimmer“- entsteht. Bis zu 120 Personen finden jetzt Platz auf dem neuen Saal der Strengliner Mühle
- Neuzeit: Das Schwimmbad wird durch einen großzügigen Saunabereich ersetzt. Nach wie vor bewirtschaftet die Familie Molt neben einem modernen Hotelbetrieb eine eigene Landwirtschaft und Fischteiche.