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

400 Johr 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 nablieff, 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. Geblieben 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.

Diese Speisekarte wurde CO^2 neutral gedruckt.



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

Diese Speisekarte wurde CO^2-neutral gedruckt.

SAISON

VÖRWECH

Andalö Spritz *Tipp*

Sanddornlikör & Badischer Secco mit Spritz

€ 7,00

Cremesuppe von Burmeisters Kürbissen

mit Schmand & eigenem Öl

€ 9,50

HERBSTLICH

Holsteiner Grünkohl

mit Nackenkasseler, Schweinebacke und Kohlwurst

dazu Bratkartoffeln oder süße Kartoffeln

€ 27,00

Holsteiner Rübenmus

mit Nackenkasseler, Kohlwurst

und ausgelassenem Speck

€ 24,00

Ofenkürbis

-Hof Burmeister, Wakendorf-

mit gezupftem Flamm- Lachs & Sauerrahm

dazu Kartoffelstampf

€ 27,00

Ofenkürbis

-Hof Burmeister, Wakendorf-

mit geschmolzenen Tomaten, Burrata & Kartoffelstampf

(vegane Zubereitung -ohne Burrata möglich)

€ 18,00

Kohlroulade

mit herzhafter Soße und Petersilienkartoffeln

€ 20,00

HELD DES WALDES · FLAIR HOTEL · GREEN CHEFS Fairness & Verantwortung in der Gastronomie · Wild aus Schleswig-Holstein · GREENSIGN Level 4

VÖRWECH

Badischer Secco

vom Kaiserstuhl, 10cl € 4,50

Lillet "Rote Grütt"

Lillet, Schweppes Wild Berry & Eis, 20cl € 7,00

Aperol Spritz

Aperol & Badischer Secco mit Spritz, 20cl € 7,00

Badischer Traubensecco

alkoholfrei, vom Kaiserstuhl, 10cl € 4,50

Martini Vibrante & Tonic

alkoholfrei, 20cl € 7,00

Aperol alkoholfrei

alkoholfreier Aperol & Tonic Water, 20cl € 7,00

Strengliner Räucheraal

Filet vom Strengliner Räucheraal
auf Schnittlauch- Rührei & Schwarzbrot

€ 15,00

Cremesuppe von der Lachsforelle

mit Nordseekrabben

€ 11,00

Tomatencremesuppe

mit geschlagener Sahne

€ 8,50

SEE & MEE(H)R

Sarlhusener Lachsforellenfilet

gebraten, mit Mandelbutter

“Gröntüch” & “Petersilienkatüffeln”

€ 29,00

Holsteiner Pannfisch

-Strengliner Fischzucht & Holsteinische Schweiz-

gebratenes Zanderfilet, garniert mit

Nordseekrabben, Sanddorn- Senfsoße,

“Gurkensolot”, “Bratkatüffeln”

€ 30,00

Matjestöller

3 unnerscheedliche Matjesfilets, Honnig- Sempstipp,

“Gurkensolot”, “Bratkatüffeln”

€ 20,00

Gebratene Ostseescholle

zerlassene Butter, “Gröntüch” &

“Petersilienkatüffeln”

€ 30,00

“Finkenwerder Art”, mit Speck

€ 33,00

Strengliner Karpfentage

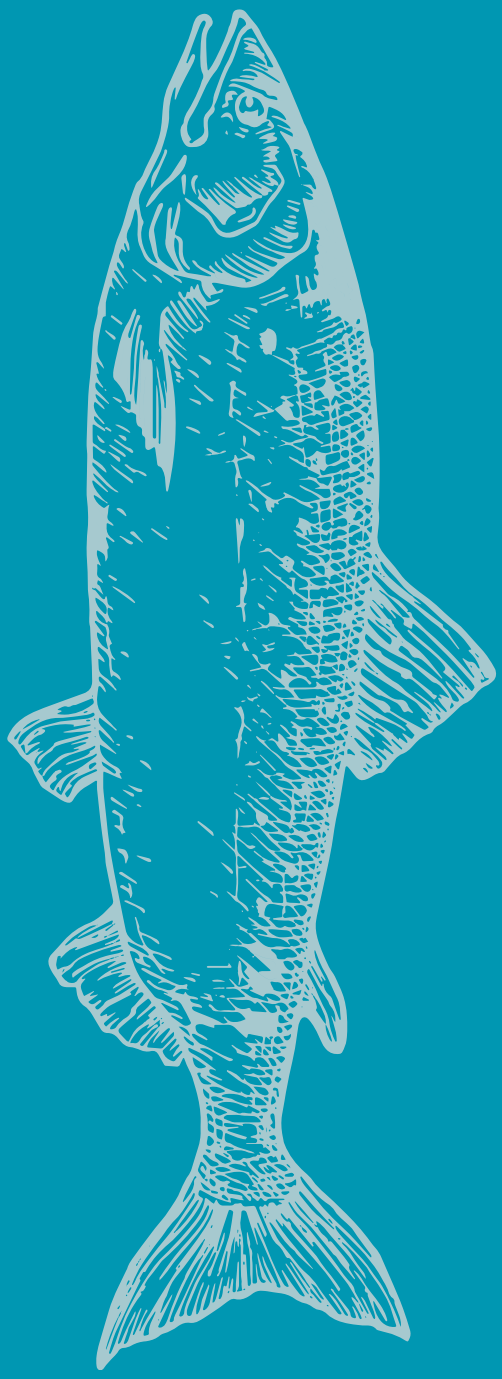
vom 17. November bis 26. November 2026

gibt es Holsteiner Karpfen -aus unseren Teichen-

gerne mit Voranmeldung

Karpfen doppelt gereicht 32,00 €

Karpfen einfach gerreicht 29,00 €



WILDES

Bolognese vom Reh

-aus der Strengliner Jagd-

auf Nudeln, garniert mit Burrata

€ 25,00

Geschmorte Rehbockkeule "Strengliner Art"

in würziger Soße, Champignons & Speck

Rotkohl & Kartoffelpüree

€ 31,00

Edelgulasch vom Schwarzkittel

-aus der Keule, Szegediner Art"-

mit Semmelknödeln & "Gröntüch"

€ 28,00

Wilde Köttbullar

-aus der Strengliner Jagd-

in Sahnesoße, "Gröntüch" & getrüffelte Nudeln

€ 26,00

Strengliner Hubertusplatte

-ab 2 Personen-

Steaks vom Damwild, Wildschwein und Reh

Soße vom Dornfelder, Gemüse der Saison

und Kartoffelkroketten

€ 36,00 p.Person



RIND & SCHWEIN

Schweineschnitzel “Holstein”

-vom Strohschwein-

garniert mit zwei Spiegeleiern

“Gurkensolot” & “Bratkatüffeln”

€ 20,00

Suerfleesch

-vun'n Strohswiennacken-

mit Bratkatüffeln

€ 19,00



Buernfröhstück

Bratkatüffeln, Röhrei un Katenschinken

€ 19,00

-vegetarisch-

ohne Speck und Schinken

€ 15,00

Strengliner Mühlenplatte

-ab 2 Personen-

Steaks vom Rind, Schweinefilet & Hähnchenbrust

Pfeffersoße, Marktgemüse & Kartoffelkroketten

€ 32,00 p. Person

Hüftsteak vom Holsteiner Rind

Kräuterbutter, Salat & Pommes frites

€ 30,00

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 € 15,00

…gebratenem Fischfilet (Tagesangebot) € 17,00



ACHTERAN / SÖTES

Regionaler Eisgenuss

Kugel Bauernhof- Eis

Vanille, Schokolade, Haselnuss

oder Erdbeere € 3,00

dazu

Kürbiskernöl, Schokoladensoße

oder Sauerkirschen plus € 2,00

Klötenköm oder Baileys (5cl) plus € 4,00

Brulee

von Lübecker Marzipan

oder

von Weißer Schokolade & Baileys

mit Sauerkirschen

€ 9,00

Holsteiner Rote Grütze

mit Vanilleeis € 8,00

BIERE

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 STRANDLAGER

-gebraut mit Küstengerste-
untergäriges Vollbier, Alkohol: 6,2% 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

ERDINGER ALKOHOLFREI

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

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 € 4,50
Birnenbrand € 4,50
Kirschwasser € 4,50
Obstler € 4,50
Apfelbrand € 4,50
Zwetschgenwasser € 4,50

AQUAVIT

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

KLARE

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

LIKÖRE & CO.

„Mühlentropfen” Kräuterlikör € 3,50
Cognac € 6,00
Jägermeister € 4,00
Ramazotti € 4,00
Eckes Edelkirsch € 3,50
„Klötenköm“ € 3,50
„Küstennebel“ € 3,50

WHISKY

Tullamore Dew € 5,00
Single Malt, 10 Jahre € 7,50
Molt Whisky, 100% Bio € 10,00
Baileys Whiskylikör € 4,50

LONGDRINKS / MISCHUNGEN SPIRITUOSEN 4cl

Gin- Tonic € 8,00
Wodka- Lemon € 8,00
Cola- Mischung € 8,00

Holsteiner Kultmische
Cola- Korn € 7,50

SCHOPPENWEINE

WEINGUT MATHEUS
MOSEL- RIESLING Q.b.A.

-trocken-

Ein klassischer Riesling mit viel
Rasse und vollen Aromen

0,2l 7,00€ | 0,5l 14,00€

MOSEL- RIESLING Q.b.A.

-halbtrocken-

feinrassiger Riesling mit dezenter
Süße und angenehmer Säure

0,2l 7,00€ | 0,5l 14,00€

SPÄTBURGUNDER ROSÈ Q.b.A.

-halbtrocken-

Erfrischend unkompliziert.
Fruchtige Aromen & angenehme Restsüße

0,2l 7,00€ | 0,5l 14,00€

SCHLOSS AFFALTRACH
SAMTROT Q.b.A.

-feinherb-

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

0,2l 6,50€ | 0,5l 13,00€

NON ALC WEISS

Entalkoholisierter Wein (<0,5%vol.)

0,25l 10,00€

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 7,00€ | 0,5l 14,00€

MÜLLER THURGAU Q.b.A.

-mild-

Ein leichter Wein für viele Gelegenheiten.
Unkompliziert, frisch, viel Frucht,
wenig Säure und elegante Fruchtsüße.

0,2l 7,00€ | 0,5l 14,00€

BADISCHER SPÄTBURGUNDER

-trocken-

Zarte Gerbstoffe, beerige Aromen.
Ein charmanter und vielseitiger Wein
mit angenehmer Restsüße.

0,2l 7,00€ | 0,5l 14,00€

LANGUEDOC
MERLOT VdP d'OC

-trocken-

Beerenfruchtiger Merlot.
Ein saftiges Trinkvergnügen mit
milder Säure und weicher Gerbsäure.

0,2l 6,50€ | 0,5l 13,00€

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 31,00€

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 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

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
3,50€
KÄNNCHEN TEE
6,00€
ESPRESSO
3,50€
DOPPELTER ESPRESSO
5,50€
ESPRESSO MACCHIATO
5,00€
CAPPUCCINO
5,00€
MILCHKAFFEE
6,00€
LATTE MACCHIATO
6,00€
TASSE KAFFEE
3,50€
POTT KAFFEE
4,50€

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€



WAPPEN DER FAMILIE MOLT

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.