



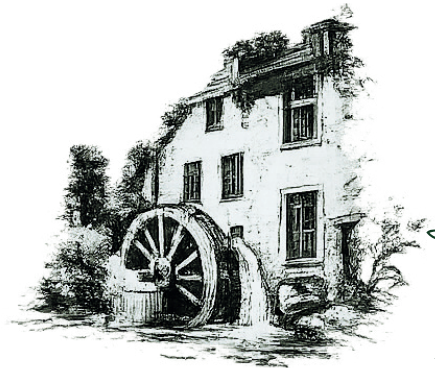
HISTORISCHER  
GASTHOF


# *Kaisermühle*

VIERSEN

## Speisekarte

Tradition • Qualität • Handwerk





Historischer Gasthof  
Kaisermühle

# Herzlich Willkommen

Dieses historische Gebäude blickt auf eine lange Geschichte zurück.  
Heute verbinden wir diesen besonderen Ort mit einer Küche, die für  
*Qualität, Frische* und echtes *Handwerk* steht.


Wir kaufen **regional** ein, wählen unsere Zutaten mit größter Sorgfalt und  
bereiten jedes Gericht frisch für Sie zu.

Vom fein geschnittenen Carpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan über  
handgefertigte Steaks bis hin zu unseren hausgemachten Desserts nach  
eigener Rezeptur – jedes Detail entsteht mit Hingabe und handwerklicher  
**Präzision.**

Ergänzt wird unsere Küche durch ausgewählte Weine, eine sorgfältig  
zusammengestellte Getränkeauswahl und einen Service, der  
Aufmerksamkeit und Qualität in den Mittelpunkt stellt.

Wir wünschen Ihnen einen *genussvollen* Aufenthalt.

Historischer Gasthof Kaisermühle  
An der Kaisermühle 20 · 41747 Viersen  
Telefon: 02162 30037  
E-Mail: [kaisermuehlegasthof@gmail.com](mailto:kaisermuehlegasthof@gmail.com)



Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

# KLEINE HÄPPCHEN

Zum Aperitif oder als feiner Auftakt

## **Bruschetta Piccolo**

Zwei knusprig geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Parmesan und Rucola

7,4

## **Buffala Piccolo**

Zwei Stück cremige Büffelmozzarella mit Tomaten und bestem Olivenöl

8,4

## **Vitello Tonnato Piccolo**

Zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfisch-Kapernsauce

9,9

## **Parmaschinken-Platte Piccolo**

Fein geschnittener luftgetrockneter Parmaschinken in kleiner Portion serviert

11,9

## **CARPACCIO DI MANZO PICCOLO**

Frisch geschnittenes Rinderfilet, zart rosa, mit gehobeltem Parmesan, Rucola und bestem Olivenöl

11,9

## **Lachstatar**

Frisch gewürfelter Lachs mit Zwiebeln, Olivenöl und Rucola

15,9

## **Rinderfilet Tatar**

Von Hand frisch zubereitetes Tatar vom Rinderfilet mit Zwiebeln, Ei und Rucola

18,9



## **SUPPEN**

### **Tomatensuppe**

Cremige Tomatensuppe mit Sahne und frischem Basilikum

9,9

### **Minestone**

Kräftige Gemüsesuppe nach italienischer Art

9,9

### **Brokkolisuppe**

Fein pürierte Brokkolisuppe mit leichter Sahnenote

9,9



# VORSPEISEN ZUM TEILEN

Als großzügige Portion zum gemeinsamen Genuss

## **CARPACCIO DI MANZO**

Frisch geschnittenes Rinderfilet, zart rosa, mit gehobeltem  
Parmesan, Rucola und bestem Olivenöl

15,9

*Empfehlung des Küchenchefs*

## **Vitello Tonnato**

Zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfisch-Kapernsauce

13,9

## **Bruschetta**

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Parmesan und Rucola

11,8

4 Stück, großzügig angerichtet

oder

Je Stück

3,2



## **Buffala Mozzarella**

Cremiger Büffelmozzarella mit Tomaten und bestem Olivenöl

13,8

4 Stück, großzügig angerichtet

oder

Je Stück

3,8



## **Calamari Fritti**

15,9

## **Parmaschinken-Platte**

Feiner luftgetrockneter Parmaschinken klassisch angerichtet

15,9

## **Parmaschinken-Platte mit Melone**

Feiner luftgetrockneter Parmaschinken mit frischer Honigmelone

17,9

## **Gemischte Vorspeise**

Vitello Tonnato, Buffala Mozzarella, gegrilltes Gemüse der Saison

21,9

## **Gemischte Vorspeise „KAISERMÜHLE“**

Carpaccio, Vitello Tonnato, Buffala Mozzarella, Gambas, frittiertes  
Tintenfisch, Sardinen und mediterranes Gemüse

32,9

# HAUPTGERICHTE

Tradition trifft Qualität – und endet nie beim Hauptgang

## SALATE

### Gemischter Salat

Marktfrische Blattsalate mit  
Tomaten, Gurken, Paprika und roten Zwiebeln  
Wahlweise mit:  
Balsamico, Olivenöl oder hausgemachtem Mayodressing  
*12,9*



### Wahlweise veredelt mit:

gebratenen Putenstreifen  
*+3*

gebratenem Lachsfilet  
*+4*

Gambas  
*+5*

Rinderfiletstreifen & saisonalem Gemüse  
*+7*

### Insalata Tonno Bufala

Frische Blattsalate mit Thunfisch, Ei und cremigem Büffelmozzarella  
*17,9*

### Insalata Pastore

Blattsalate mit Ziegenkäse, Parmaschinken, Pinienkernen, Thymian,  
Gurken, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Honig-Essig-Öl-Dressing  
und knusprigen Croutons  
*18,9*

## SCHNITZEL

### Putenschnitzel

Zartes Putenschnitzel, goldbraun paniert, serviert mit  
knusprigen Wedges und frischem Salat  
*19,9*



### Piccata Milanese

Zartes Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle,  
mit Spaghetti Napoli als Beilage  
*21,9*

## PASTA

### VEGETARISCH



#### **Spaghetti Napoli**

Spaghetti in fruchtiger Napoli-Tomatensauce

*13,9*

#### **Spaghetti Aglio e Olio**

Mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

*13,9*

#### **Penne Gemüse**

Mit saisonalem, frischem Gemüse in Tomatensauce

*15,9*

#### **Penne Quattro Formaggi**

Mit Mozzarella, Parmigiano und Gorgonzola in feiner Sahnesauce

*20,9*

## AUS DEM MEER

#### **Linguine Frutti di Mare**

Mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Tomaten

*19,9*

#### **Linguine Lachs**

Mit Lachs in Dill-Sahnesauce und Rucola

*19,9*

#### **Spaghetti Gambas**

Mit Gambas, Knoblauch, Rucola und Parmesan in Olivenöl

*20,9*

#### **Penne Gambas & Broccoli**

Mit Gambas und Broccoli in Sahnesauce

*20,9*



#### **Fettuccine Vongole**

Mit Knoblauch, Petersilie und Weißwein in Olivenöl

*21,9*

---

## KLASSIKER

### **Spaghetti al Pesto**

Spaghetti in cremigem Basilikum-Pesto  
mit frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

16,9

### **Tagliatelle Ragù**

Mit hausgemachter Bolognese

17,9

### **Tortellini alla Panna**

Mit gekochtem Schinken in Sahnesauce

17,9



### **Spaghetti Carbonara**

Mit Speck, Ei, Parmesan und Muskat, wahlweise mit oder ohne Sahne

19,9

### **Spaghetti Rinderfilet**

Mit Rinderfiletstreifen, Rucola, Zwiebeln und Parmesan in Olivenöl

21,9

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

*Beilage nach Wahl unten beigelegt*

## KALB

### **Scallopina vom Kalbsfilet**

Zartes Kalbsfilet vom Grill  
mit Vino Bianco & Kräutern

23,9



mit Marsalasaucce, Pfeffersauce oder Zitronensauce

+1

### **Kalbsleber Venezianischer Art**

Mit Vino Bianco, Salbei und Butter

24,9

### **Saltimbocca**

Kalbsfilet mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei,  
in Butter gebraten, mit feiner Bratensauce

26,9

### **Involtini vom Kalbsfilet**

Kalbsfilet, gerollt und gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler,  
goldbraun gebraten, mit kräftiger Bratensauce

26,9

---

## RIND

### Tagliata Rucola e Grana – RUMPSTEAK

In Streifen geschnittenes Rumpsteak  
mit Rucola, Parmesan und Balsamicocreme  
24,9



#### Rumpsteak 200g

25,9

#### Rinderfilet 200g

29,9



Vom Grill  
mit Olivenöl

mit Pfeffersauce, Balsamicosauce, feiner Marsala-Weinsauce oder  
goldbraun gebratenen Zwiebeln

+2

mit cremiger Gorgonzolasauce

+3

## LAMM

### Lammkrone

Vom Grill  
mit frischen Kräutern  
32,9



mit Pfeffersauce

+1

## BEILAGE NACH WAHL

Italienischer Salatmix und  
Pommes (Wedges), Krokette, Bratkartoffeln  
oder mediterraner Gemüse mix

6,9

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

*Beilage nach Wahl unten beigelegt*



### Kalamari mit Scampi

Vom Grill mit frischen Kräutern  
17,9

### Lachs in Senfsauce

Frisches Lachsfilet vom Grill in feinsten Senfsauce  
21,9

---

**Doradefilet**

Vom Grill mit Kräutern, Knoblauch und Cherrytomaten  
21,9

**Doradefilet**

Vom Grill mit frischen Kräutern und feiner Zitronensauce  
21,9

**Gambas (U5 – 6/8)**

Vom Grill  
Aglio e Olio  
27,9

mit Pfeffersauce  
+2



**Kabeljau De'Long**

Vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern  
32,9

**Seeteufel De'Long & Gambas**

Seeteufel (De'Long) und Gambas (U5 – 6/8)  
vom Grill mit Knoblauch und Kräutern  
34,9

**BEILAGE NACH WAHL**

Italienischer Salatmix und  
Pommes (Wedges), Krokette(n), Bratkartoffeln  
oder mediterraner Gemüsemix  
6,9



# DESSERT

Der süße Abschluss.

## **Crème Brûlée**

Feine Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste

8,5

## **Panna Cotta**

Italienische Sahnecreme, zart und leicht

8,5



## **Mousse al Cioccolato**

Hausgemachte Schokoladenmousse, luftig aufgeschlagen

9,9

## **Zabaione**

Warme italienische Weinschaumcreme  
mit Vino Bianco und Marsala

9,9

## **TIRAMISU ROYAL**

Hausgemacht nach eigener Rezeptur, leicht und aromatisch

10,5

## **Tiramisu Royal Piccolo**

Kleine Portion unseres hausgemachten Tiramisu

6,5



---

# GETRÄNKE

Die passende Begleitung

## WASSER UND ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

### **San Pellegrino Sprudel oder Panna Aqua Still**

0,25L  
3,9

0,75L  
7,9

### **Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite oder Fanta**

0,2L  
3,9

## BIER

### **Pils, Alt oder Radler**

0,25L  
3,9

0,4L  
4,9

### **Pils alkoholfrei**

0,33L  
4,2

### **Benediktiner Weizen**

0,5L Flasche  
5,9

### **Weizen alkoholfrei**

0,5L  
5,9

---

## COCKTAILS & SPRITZ

### **Aperol Spritz**

9,5

### **Hugo Spritz**

9,5

### **Lillet Vive**

9,5

### **Gin Tonic**

8,9

### **Whiskey Cola**

8,9

### **Campari Orange**

8,9

### **Vodka Energy**

8,9



## SPRUDELWEINE

### **Prosecco**

0,1L Glas

4,9

0,75L Flasche

23,5



### **Weißweinschorle**

0,2L

6,5

## DIGESTIFS & SPIRITUOSEN



**Marsala 2 cl**

3,5

**Tequila 2 cl**

3,5

**Grappa Bianco 4 cl**

4,5

**Grappa Nonino Riserva 4 cl**

8,5

**Baileys 4 cl**

4,5

**Absolut Vodka 4 cl**

4,5

**Sambuca 4 cl**

4,5

**Williamsbirne 4 cl**

4,5

**Jägermeister 4 cl**

4,5

**Amaretto Disaronno 4 cl**

4,5

**Ouzo 4 cl**

4,5

**Aquavit 4 cl**

4,5

**Campari 4 cl**

4,5

**Pernod 4 cl**

4,5

**Bacardi Rum 4 cl**

4,5

**Jack Daniels 4 cl**

4,5

**Johnnie Walker Red 4 cl**

5,5

**Remy Martin VSOP 4 cl**

8,5



## HEISSGETRÄNKE



### **Espresso**

3,3

### **Espresso Macchiato**

3,9

### **Kaffee**

3,5

### **Cappuccino**

4,5



### **Latte Macchiato**

4,9

+ Baileys oder Sambuca  
2 cl (in Kombination mit Kaffee)

+3,5

### **Irish Coffee-Jameson**

4cl Jameson mit Braunem Zucker, Kaffee und Sahne

6,9

### **Italian Coffee-Amaretto**

4cl Amaretto, Kaffee und Sahne

6,9



### **French Coffee-Cointreau**

4cl Cointreau, Kaffee und Sahne

6,9

### **Tee**

3,5

# OFFENE WEINE



## WEISSWEINE

**Pinot Grigio** 0,2 L

7,5

Karaffe 0,75 L

26

**Chardonnay** 0,2 L

8,5

Karaffe 0,75 L

29

**Lugana DOC** 0,2 L

9,5

Karaffe 0,75 L

32

## ROSÉWEIN

**Rosé Merlot** 0,2 L

7,5

Karaffe 0,75 L

26

## ROTWEINE

**Primitivo** 0,2 L

7,5

Karaffe 0,75 L

26

**Merlot** 0,2 L

8,5

Karaffe 0,75 L

29

**Montepulciano** 0,2 L

9,5

0,75 L

32

