



MÜHLENHOLZ  
LANDCAFÉ

*Speisekarte*

# Herzlich willkommen, in unserem schönen Landcafé Mühlenholz!

## Liebe Tortenbegeisterte & Kuchenfans!

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Hiermit möchte ich Sie herzlichst begrüßen und mich kurz vorstellen.

Mein Name ist Amelie Brakel-Timm. Am 08.05.2016 erfüllte ich mir meinen Lebenstraum vom eigenen Café hier in Heidmühlen.

Aufgewachsen bin ich in Nützen auf einem Bauernhof. Geprägt durch meine 4 Geschwister und meine Eltern war mir schnell bewusst, dass ich mich selbstständig machen wollte.

Nach der Schulzeit besuchte ich 1 Jahr das Internat in Hademarschen. Besser bekannt als "Fachschule für ländliche Hauswirtschaft". Dort absolvierte ich das erste Lehrjahr zur Hauswirtschafterin.

Im Dielencafé zum Kittlitzer Hofsee durfte ich 2009/2010 mein 2. Lehrjahr verbringen und baute dort meine Backfähigkeiten aus. Zum Abschluss meiner Lehre ging ich nach Henstedt-Ulzburg zu der Familie Arne & Christina Möller, die einen eigenen Hofladen hatten. Auch dort wurde weiter gebacken, aber auch gekocht & vermarktet. 2011 bestand ich meine Ausbildung zur Hauswirtschafterin.



Als Praxisjahr, vor der Oberklasse in Hademarschen, ging ich für 9 Monate nach Neuseeland auf eine Farm und half dort im Haushalt. Die anderen 3 Monate arbeitete ich in einem Altenheim in Kaltenkirchen, um die breite Spanne der Tätigkeiten der Hauswirtschafterin kennen zu lernen. 2012 besuchte ich wieder die Hauswirtschaftsschule, um im Sommer 2013 meinen Abschluss als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin sowie mein Fachabitur zu bestehen. Ab dann begann das harte Arbeitsleben.

Seit 2013 arbeitete ich in einem Jugendaufbauwerk in Bad Oldesloe, als Ausbilderin für Hauswirtschaft.

Meine Mutter fand im Jahr 2015 dieses besondere Anwesen, welches wir erwarben und in dem wir 2016 unser schönes Landcafé Mühlenholz eröffneten.

Ab 2018 wollte ich mich dann mehr auf das Café konzentrieren und begann einen neuen Job als Hauswirtschafterin in einem privaten Haushalt, in dem ich bis heute auch noch tätig bin.

2015 lernte ich meinen heutigen Mann, Sebastian Timm, kennen.

Mir war schnell klar... das ist der Mann fürs Leben.

2018 heirateten wir und 2020 bekamen wir unsere Tochter Helena.

2021 rundete unser Sohn Benno unsere Familie ab!

Ohne die großartige Unterstützung meiner Mutter & der gesamten Familie hätte ich mich sicher nie getraut & würde es auch nicht so leicht wuppen. Nun kennen Sie meine, sowie die Geschichte des Cafés!

**Schön, das Sie bei uns sind. Hoffentlich bis bald!**

*Amelie*  
Ihre Amelie!

## Kuchen & Torte

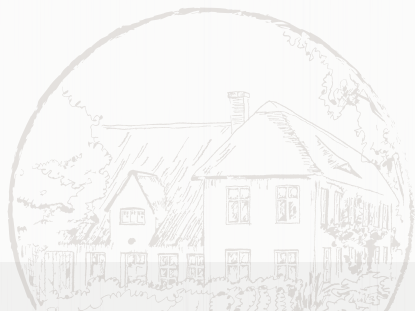
Kasten Kuchen	2,90
Stück Kuchen	3,90
Stück Torte	4,90
Portion Sahne	1,50

## Eis

Kugel Eis (Schokolade o. Vanille)	1,30
Streusel & Co	0,50
Eiskaffee	5,70
Eisschokolade	5,70

## Herzhaftes

Unsere heutige salzige Alternative können Sie gerne bei unserem Personal erfragen!



## Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,20
Becher Kaffee	2,90
Kännchen Kaffee*	4,90

\* pro Kännchen wird nur eine Tasse gereicht  
(Kaffee ist auch entkoffeiniert erhältlich)

Café Crema	3,70
Americano	3,50
Cappuccino	3,70
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,20
Espresso	2,20
Pharisäer	5,20

(Kaffee mit Zucker, Rum und Schlagsahne)

Kännchen Kakao	3,70
Tote Tante	5,20
Entenschiss	5,20

(Kakao mit Eierlikör und Sahne)

Sirup für Heißgetränke	1,00
------------------------	------

Unsere ausgewählte Teesorten finden Sie auf der folgenden Seite

## Kalte Getränke

Softgetränke 0,3 l	3,30
Softgetränke 0,5 l (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Saft & Saftschorle)	4,50
Selter 0,3 l	2,70
Selter 0,5 l	3,70
Selterflasche 0,7 l	5,90
Himbeer-Limette 0,5 l	5,70
Erdbeer- Pink Grapefruit 0,5 l	5,70
Kirsch-Holunder 0,5 l	5,70
Mühlenholzwasser 0,5l	5,70

*Hausgemachte  
Limonade*

## Bier & Co

Schnaps (Klarer / Kräuter / Fruchtiges)	2,00
Pils 0,33 l	2,90
Alster 0,33 l	2,90
alkoholfreies Pils 0,33 l	2,90
Weizenbier 0,5 l	4,10
alkoholfreies Weizen 0,5 l	4,10
Weinschorle 0,2 l	3,70
Glas Wein 0,2 l (Rot / Weiß / Rosé)	4,40
Flasche Wein 0,75 l (Rot / Weiß / Rosé)	16,00

Unsere Weinsorten finden Sie auf den folgenden Seiten.

## Unsere Tee Spezialitäten

### Darjeeling Royal

Sommerpflückung mit typisch nussiger Geschmacksnote

### Friesische Mischung

kräftige Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra-Tees

### Earl Grey

der beliebte Klassiker

### Sonne Asiens

exotisch-frisch, Grüner Sencha mit Lemongras und Färberdiesteln

### Pfefferminz

aromatischer Genuss zum Durchatmen

### Rooibos Vanilla

südafrikanischer Rooibos versetzt mit köstlichen Vanillestückchen

### Sommerbeeren

sehr erfrischend, aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren

**Preis pro Kännchen 3,90**

Weitere Teesorten erfragen Sie gerne bei den Servicekräften



## Weißweine



### Weißer Burgunder

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, TROCKEN

Ein eleganter Weißer Burgunder mit einer feinen Säure und einem vielschichtigen Geschmacksprofil. Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und einer dezenten Mineralität machen diesen Wein zu einem echten Gaumenschmaus.

20cl 4,40      75cl 16,00

### Chardonnay

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, FEINHERB

Unser Chardonnay zeichnet sich durch eine hell gelbe Farbe und sein komplexes Aromenspiel von exotischen Früchten, wie Ananas und Mango. Mit seiner cremigen Textur und seiner erfrischenden Säure ist er ein eleganter Wein.

20cl 4,40      75cl 16,00

### Grauer Burgunder

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, LIEBLICH

Dieser Graue Burgunder besticht durch seine goldgelbe Farbe und eine weiche und vollmundige Textur sowie sein delikates Bouquet von Birne und Apfel. Mit seiner Süße und seinem harmonischen Abgang ist er eine wunderbare Wahl für Liebhaber lieblicher Weine.

20cl 4,40      75cl 16,00

## Rotweine

### Portugieser Rosé

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, LIEBLICH

Unser Portugieser Rosé präsentiert sich mit einer kräftigen Farbe und einem verführerischen Bouquet von roten Beeren, wie Erdbeeren und Himbeeren. Mit seiner lebendigen Säure und seiner fruchtigen Frische ist dieser Rosé ein erfrischender Begleiter für warme Sommertage und gesellige Abende.

20cl 4,40      75cl 16,00

## Rotweine



### Merlot

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, FEINHERB

Der Merlot präsentiert sich mit einer verführerischen Rubinrot-Farbe und einem harmonischen Bouquet von roten Früchten, wie Erdbeeren und Himbeeren. Seine weichen Tannine und sein ausgewogener Charakter machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter.

20cl 4,40      75cl 16,00

### St. Laurent

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, LIEBLICH

Ein charaktvoller St. Laurent mit einer intensiven Farbe und einem komplexen Aromenspiel von Schwarzkirschen und Waldbeeren. Seine weichen Tannine und seine elegante Struktur machen ihn zu einem idealen Begleiter.

20cl 4,40      75cl 16,00

### Blauer Portugieser

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, LIEBLICH

Dieser liebliche Blaue Portugieser verführt mit seinem fruchtigen Geschmack nach dunklen Beeren. Mit seiner weichen Textur und seinem langen, angenehmen Abgang ist er ein echtes Highlight für Liebhaber süßer Rotweine.

20cl 4,40      75cl 16,00

### Dornfelder

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, LIEBLICH

Unser trockener Dornfelder besticht durch seine tiefrote Farbe und sein intensives Aroma von dunklen Beeren, wie Brombeeren und Schwarzkirschen, sowie einem Hauch von Schokolade. Mit seiner kräftigen Struktur und seinen geschmeidigen Tanninen ist er eine ideale Wahl für Liebhaber gehaltvoller Rotweine.

20cl 4,40      75cl 16,00

# Flammkuchen

# Flammkuchen

## KEINEN FLAMMKUCHENABEND VERPASSEN



Unsere Termine für Ihren Genuss immer von 18:30 - 22:00 UHR an folgenden Tagen:

**13. Februar**    **13. März**    **10. April**    **08. Mai**    **12. Juni**  
**10. Juli**    **14. August**    **11. September**    **16. Oktober**    **13. November**  
**04. Dezember**



### FLAMMKUCHEN SPECK

Flammkuchen mit leckerem Speck, Lauchzwiebeln und Käse

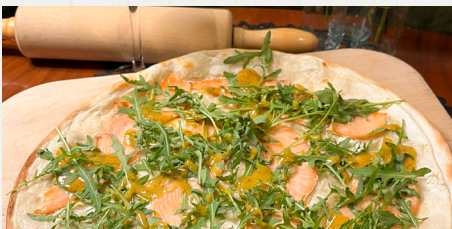
**9,40 €**



### FLAMMKUCHEN SERRANO

Flammkuchen mit Tomate, Rucola, Serrano-Schinken, Parmesan und Balsamico

**11,40 €**



### FLAMMKUCHEN LACHS

Flammkuchen mit Lachs, Rucola, und traumhaftem Honig-Senf-Dressing

**11,40 €**



### FLAMMKUCHEN SPARGEL

Flammkuchen mit Spargel, herzhaftem Schinken und Sauce Hollandaise

**10,30 €**



### FLAMMKUCHEN MOZARELLA

Flammkuchen mit Tomate, Basilikum, Mozzarella und Balsamicodressing

**9,40 €**



### FLAMMKUCHEN CAMEMBERT

Flammkuchen mit herzhaftem Camembert und leckeren Preiselbeeren

**9,40 €**



### FLAMMKUCHEN WALNUSS

Flammkuchen mit Apfel, Walnüsse, Camembert, Zwiebeln und Honig

**11,40 €**



### FLAMMKUCHEN GRIECHE

Flammkuchen mit Kuhmilchkäse, Tomate, Thymian

**9,40 €**



### FLAMMKUCHEN MANDEL

Flammkuchen mit Mandeln, Vanilleeis, Zimt, Zucker und Apfel

**9,40 €**



### FLAMMKUCHEN BANANE

Flammkuchen mit Nutella, Vanilleeis und Banane

**9,40 €**

## Geschichte des Hauses

**Schön, dass wir Sie in unserem reetgedeckten Fachwerkhaus hier in Heidmühlen begrüßen dürfen.**

Genießen Sie hier die hausgemachte Torte, den leckeren Kuchen, oder einfach einen aromatischen Kaffee!

Um in die Geschichte des Hauses einzutauchen und sich ein Stück mitreißen zu lassen, geben wir hier einen kleinen Einblick.

In der Heidmühler Chronik wird dieses Haus 1677 erstmalig erwähnt, als ein einfaches Fachhallenhaus. Früher gehörte dieses Anwesen zu der Wassermühle, die Sie schräg gegenüber bewundern können. Nachdem dieses Haus abgebrannt war (Jahr 1717) wurde es von dem damaligen Besitzer Abraham Schäffer schöner und größer wieder aufgebaut.

1817 ließ der Besitzer Johann Wichmann Strenge das Wohnhaus umbauen, sodass es einem Neubau glich. Über der damaligen Haustür findet man noch heute einen Marmorblock mit den Initialen J.W.S.A.H.S (Johann Wichmann Strenge + Anna Hedwig Strenge).

Große Stuben unten und ein riesiger Saal oben, in den Sie über die Treppe, die sich in der damaligen Diele befindet, gelangten. Hier wurden „anno dazumal“ große Feste gefeiert - es heißt sogar, dass damals schon Gastwirtschaft betrieben wurde.

Zu dem Anwesen gehörte ein großer parkähnlicher Garten, eine kleine Backstube und viele kleinere Angestelltenhäuser. Ab 1900 wurde das Gehöft von der Wassermühle getrennt. 1955 kaufte Herr Ochsenknecht lediglich den Hof und betrieb hier rege Landwirtschaft mit Milchvieh. Im Jahre 2015 wurde beschlossen dieses große Anwesen zu verkaufen, da die Landwirtschaft nicht weiterhin betrieben werden sollte.

Im Mai 2015 beschloss ich, in Absprache mit Eltern und Familie, mir dieses wunderschöne Anwesen zu kaufen, da es sich in meinen Augen hervorragend für ein Café eignet.

Da ich gelernte Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bin und in einem Café gelernt habe, wusste ich auch worauf ich mich einlassen würde.

Die großen Stuben wurden zum Café umgebaut und der Ochsenstall wurde zum Eingangsbereich sowie den Toiletten.

In dem großen Saal im Obergeschoss befand sich schon eine Wohnung die im 19. Jahrhundert für Flüchtlingsfamilien genutzt wurde und 1989 zu einer Wohnung für die ansässige Familie umgebaut wurde.

Am 08.Mai 2016 eröffnete somit das Landcafé Mühlenholz die Dielentür für seine Besucher – auch für Sie!

**Wir hoffen Sie hier noch ganz oft begrüßen zu dürfen!**





**Wir freuen uns sehr über eine Bewertung Ihrerseits.**



Besuchen Sie uns auf google

---

Landcafé Mühlenholz ● Mühlenholz 4 ● 24598 Heidmühlen

Inhaberin: Amelie Brakel-Timm ● 0152 23 32 73 74

landcafe-muehlenholz@web.de ● www.landcafe-muehlenholz.de

Steuernummer: 11 141 05017

---

Öffnungszeiten: Sa. & So. 13:30 -18 Uhr