

# Restaurant Alte Mühle

## Kontaktdaten:

Restaurant Alte Mühle

Alte Mühle 34

22395 Hamburg

Tel: 040-6049171

Fax: -

Web: [www.alte-muehle-hamburg.de](http://www.alte-muehle-hamburg.de)

Sitzplätze: 100 (innen) / 120 (außen)

## Öffnungszeiten:

<b>Montag</b>	geschlossen	
<b>Dienstag</b>	geschlossen	
<b>Mittwoch</b>	16.30-21.30	
<b>Donnerstag</b>	16.30-21.30	
<b>Freitag</b>	16.30-21.30	
<b>Samstag</b>	12.00-21.30	
<b>Sonntag</b>	12.00-21.30	

## Kategorie(n):

Deutsches Restaurant

Typisch Deutsche Gerichte

Fischgerichte

Fisch Spezialitäten Restaurant

## Besonderheit(en):

Aktions- / Saisongerichte

Parkplätze vorhanden

Räumlichkeiten für Veranstaltungen

Sitzmöglichkeiten im Außenbereich

## Beschreibung

Am nördlichen Rande von Hamburg, in Bergstedt mitten im Naturschutzgebiet Hainesch Illand, findet man das Restaurant "Alte Mühle", das seinen Gästen überwiegend Gerichte aus der Region zu fairen Preisen und auf hohem Niveau bietet.

Schnitzel, Steak, Geflügel und vegetarische Köstlichkeiten tummeln sich auf der Speisekarte. Die Spezialität des Hauses sind aber die leckeren Forellengerichte wie Forelle blau oder Forelle "alte Mühle". Die Forellen sind fangfrisch und stammen aus dem eigenen Bassin.

Abgerundet wird dieses Angebot durch die jeweilige Wochenkarte, in der besonders saisonale Produkte berücksichtigt werden, zum Beispiel Spargel oder Matjes.

Das Restaurant "Alte Mühle" versprüht von innen und außen einen nostalgischen Charme. Außen besticht diese Location schon durch das Gebäude aus dem 16. Jahrhundert. Seit 1997 ist die Mühle wieder aktiv und produziert Strom. Innen ist die Einrichtung edel-rustikal gehalten und erinnert an die "gute Stube". Durch die Lage direkt am Mühlenteich kann man es sich an zahlreichen Plätzen im Freien gemütlich machen. Ob im Sommergarten, auf der Terrasse oder im Biergarten; man sitzt sehr idyllisch im Grünen mit einer herrlichen Sicht auf den Teich.

Für Feste stellt das Restaurant "Alte Mühle" verschiedene Räumlichkeiten, wie die Mühlenkate oder die Mühlendiele zur Verfügung. Gefeiert werden kann mit maximal 200 Personen. Diverse Menü- und Büffetvorschläge stehen hierfür zur Auswahl.

