

menukarte



SERVICE AM TISCH

WIR AKZEPTIEREN KARTENZAHLUNG.

U KUNT MET PIN BETALEN.

LEIDER KÖNNEN SIE AB 6 PERSONEN NICHT GETRENNT BEZAHLEN

ÖFFNUNGSZEITEN: 11³⁰ – 18⁰⁰ UHR

KÜCHE GESCHLOSSEN AB 17³⁰ UHR

MONTAG UND DIENSTAG RUHETAG

FOLGEN SIE UNS:

@MALLEMUHLE.DE



EICHENALLEE 1, 49828 LAGE

EINE LISTE MIT ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN LIEGT AN DER THEKE BEREIT. SPRICH UNS GERNE AN.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER & SERVICELEISTUNGEN.

KAFFEE VON BEUKENHORST

100% Arabica

Alle Kaffeesorten auch entkoffeiniert erhältlich.

Ook als decaf beschikbaar.

Hafermilch + €0,35

Café Crème	€ 3,45
Cappuccino	€ 3,75
Latte Macchiato	€ 4,25
Chai Latte	€ 4,25
Gewürztee mit aufgeschäumter Milch	
Pumpkin Spice Latte	€ 5,50
Espresso mit Milch, Pumpkin-Spice-sirup und Sahne	
Espresso	€ 3,45
Doppelter Espresso	€ 4,75
Filterkaffee	€ 3,45
Kännchen Kaffee	€ 6,50
Kannetje filterkoffie ongeveer 2 kopjes	
Milchkaffee / Koffie Verkeerd	€ 4,25
Ongeveer 2/3 filterkoffie en 1/3 opgeschuimde melk	
Cortado	€ 3,95
Espresso mit Milch	
Flat White	€ 5,15
Doppelter Espresso mit Milch	
Entkoffeiniertes Kaffee	€ 3,65
Caffeïnevrije koffie	
Fiets Kaffee	€ 7,50
Kännchen Filterkaffee und eine scheibe Rosinenbrot mit Butter	
Klets Kaffee	€ 7,65
Kaffee mit Milch, Monin Karamell Sirup, Sahne, Kletskop-Kekse und Karamellsoße	
Baileys Kaffee	€ 8,75
Kaffee mit Baileys und Sahne	
Affogato	€ 6,25
Espresso mit ein Kugel Vanilleeis, Sahne und Likör	

TEE VON RONNEFELDT

Glas Tee	€ 3,45
Kännchen Tee	€ 6,50

TEESORTEN

Schwarzer Tee:

Assam Bari (Ostfriesen)
Earl Grey
Darjeeling Summer Gold (Bio)

Kräutertee:

Bergkräuter (Bio)
Refreshing Mint
Rooibos Cream Orange

Grüner Tee:

Green Dragon Lung Ching
Jasmin Gold
Morgentau

Früchtetee:

Sweet Berries

FRISCHER TEE

Frischer Minztee	€ 4,25
Verse muntthee	
Frischer Ingwertee	€ 4,25
Verse gemberthee	
Frischer Minztee mit Ingwer	€ 4,75

GLÜHWEIN

Rot oder Weiß	€ 5,00
---------------------	--------

SCHOKOLADE

Heiße Schokolade	€ 4,25
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,95
Moccachino	€ 6,25
Heiße Schokolade mit Espresso	
Baileys Schokolade	€ 8,75
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Täglich wechselndes Angebot

Vollkorn Apfel-Streusel	€ 5,25
Vollkornkuchen mit Zimt, Rum-Rosinen und Calvados	
Schwarzwälder Kirsch	€ 6,25
Schokokuchen getränkt in Likör mit Kirschen	
Vanille Quarkkuchen	€ 4,95
Mit samtiger Vanillecreme	
Speculoos Cheesecake	€ 5,95
New York Cheesecake mit Biscoff-Creme	
Cheesecake der Monat	€ 5,50
Siehe Auslage	
Carrot Cake 🌱	€ 5,50
Glutenfreier Karottenkuchen mit veganer Kokoscreme	
Mit Sahne dabei	€ 0,85

KUCHEN VON HOLTKAMP AUS AMSTERDAM

Täglich wechselndes Angebot

Zitronen Meringue	€ 4,75
Boden von Mandelpaste mit Mousse von Zitrone und Baiser	
Passionsfrucht Mango	€ 4,75
Karamellwaffel	€ 4,75
'Stroopwafel' Torte (Kekse aus Holland mit Karamell)	
Cheesecake	€ 4,75
Butterkeksboden, dänischer Frischkäse und rote Grütze	
Himbeeren	€ 4,75
Schokoladenmousse 🌱	€ 4,75
Mit Sahne dabei	€ 0,85

LUNCH

Bis 16.00 Uhr

Lunch Teller	€ 10,95
Kleine Suppe nach Wahl mit Krokette (Kalbfleisch) serviert auf einem Mini-Sesambrötchen Statt Krokette ein Garnelenkrokette + € 5,00	
Senfsuppe mit Brot (hausgemacht)	€ 7,95
Suppe der Monat mit Brot (hausgemacht)	€ 7,95
Brot Teller	€ 5,75
Hausgemachtes Brot mit Pesto, Crème de Paris (Kräuterbutter) und echte Butter	
Extra Portion Brot	€ 3,25
Panzanella Salat	€ 14,95
Grüner Salat mit hausgemacht Brot, rote Zwiebeln, Tomaten, Balsamico und Burrata	
Quiche	€ 8,75
Veggi oder Lorraine	
Quiche Glutenfrei	€ 8,75
Wir brauchen ein Backzeit von ~ 20 Minuten	
Bagel Lachs	€ 11,50
Grüner Bagel oder Sesambrötchen mit Norwegischem Lachs, Limetten-Koriander Soße, Rucola und Zitrone	
Käseplatte	€ 10,75
Brie Käse, alte Käse, Käsesticks und Brot	
Brot mit Krokette	€ 8,75
Krokette von Kalbfleisch serviert auf hausgemachten Sesambrötchen mit Senf und Butter	
Brot mit Garnelenkrokette	€ 11,25
Krokette von Garnelenkrokette serviert auf hausgemachten Sesambrötchen mit Limetten-Koriander Soße und Butter	
Croissant	€ 4,25
Frisch gebacken mit Erdbeermarmelade und Butter	

ROSINENBROT

Teller mit Rosinenbrot	€ 6,75
'Twentse krentenwegge' mit 'extra Belegen' Käse von Texel, Aprikosenmarmelade, Nüsse und Butter	

FLAMMKUCHEN

Ovale Form 33cm x 32cm

Bis 17.30 Uhr

Flammkuchen Speck (Elsässer) € 11,50

Crème Fraîche, Speck, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Rucola

Mit Parmesan Reggiano + € 1,00

Flammkuchen Serrano € 12,75

Crème Fraîche, Serranoschinken, Balsamico glaze, sonnengetrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Rucola

Flammkuchen Lachs € 13,95

Crème Fraîche, Lachs, Dill, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Rucola

Flammkuchen Oriental € 13,95

Crème Fraîche, Lachs, Chili, Teriyaki glaze, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Rucola

Flammkuchen Champignons € 11,95

Crème Fraîche, Champignons, Parmesan Reggiano, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Rucola

PINSA

Luftiger handgefertigter ovaler Pizzaboden
aus Weizen - und Reismehl aus Rom

Bis 17.30 Uhr

Pinsa Pesto € 12,95

Basilikumpesto, Tomaten, Parmesan Reggiano und Rucola

Pinsa Mozzarella € 13,95

Basilikumpesto, Mozzarella, Tomaten und Rucola

Pinsa Serrano € 14,95

Basilikumpesto, Serranoschinken, Tomaten, Parmesan Reggiano und Rucola

SNACKS

Bis 17.30 Uhr

Portion alter Käse mit Senf € 4,50

Bitterballen € 8,65

6 Stück mit Senf (Holtkamp)

Gemüse Bitterballen € 7,65

6 Stück mit Sriracha Soße

Mozzarella Sticks € 6,75

6 Stück mit Sweet Chilli Soße

Käsesticks € 6,75

6 Stück mit Sweet Chilli Soße

Bittergarnitur € 9,50

10 Stück frittierte Snacks (2 Chicken Nuggets, 2 Vlammetjes, 2 mini Frikandel, 2 Käsesticks, 2 scharfe Fleischbällchen)

Krokette (Kalbfleisch) € 4,25

Serviert mit Senf (ohne Brot)

Krokette (Garnelenkrokette) € 6,50

Serviert mit Limetten-Koriander Soße (ohne Brot)

Nachos € 9,75

Teller mit Tortilla Chips (Nachos), Crème Fraîche, Cheddar Käse, Paprika, Jalapeños und Sweet Chili Soße

Teller mit Rosinenbrot € 6,75

'Twentse krentenwegge' mit 'extra Belegen' Käse von Texel, Aprikosenmarmelade, Nüsse und Butter

Snackplatte für 2 Personen € 19,50

Käse, Wurst, Parmaschinken, 2 Bitterballen, Nüsse, Oliven, Chips, Basilikumpesto, und etwas Brot

SUCHST DU EIN GESCHENK?

WIR BIETEN GUTSCHEINE AN!

GETRÄNKE

Almdudler 0,35l	€ 4,50
Alpenkräuterlimonade	
Almdudler Zuckerfrei 0,35l	€ 4,50
Skiwasser (Ranja)	€ 3,45
Aus natürlichen Alpenkräutern mit Himbeer- und Zitronensaft (Almdudler Sirup)	
San Pellegrino 0,25l	€ 3,25
San Pellegrino 0,75l	€ 6,75
Acqua Panna 0,25l	€ 3,25
Acqua Panna 0,75l	€ 6,75
Ice Tea Green 0,2l	€ 3,75
Apfelsaft Bio 0,2l	€ 4,15
Orangensaft Bio 0,2l	€ 4,65
Apfelschorle 0,25l	€ 3,45
Bitter Lemon 0,2l	€ 3,75
Tonic Water 0,2l	€ 3,75
Coca-Cola 0,33l	€ 4,25
Cola Zero 0,33l	€ 4,25
Fanta Orange 0,33l	€ 4,25
Sprite 0,33l	€ 4,25

BIER

Bitburger vom Fass 0,3l	€ 4,15
Bitburger 0,33l	€ 4,00
Radler vom Fass 0,3l	€ 4,15
Bitburger Radler 0,33l	€ 4,00
Benediktiner Weissbier Naturtrüb 0,5l	€ 6,25
Benediktiner Weissbier Dunkel 0,5l	€ 6,25
La Chouffe 0,33l	€ 6,40
Blondes belgisches Bier 8%	

BIER ALKOHOLFREI

Bitburger 0% 0,33l	€ 4,00
Bitburger Radler 0% 0,33l	€ 4,00
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei 0,5l	€ 6,25
Liefmans 0% 0,25l	€ 4,80
Erfrischendes belgisches Fruchtbeer	

WEIN

Weißwein 0,15l	€ 5,60
Bourgogne 0,15l	€ 6,50
Roséwein 0,15l	€ 5,60
Rotwein 0,25l	€ 7,50
Prosecco 0,1l	€ 6,10
Weinschorle 0,2l	€ 6,60
Glühwein	€ 5,00
Rot oder Weiß	

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 8,50
Aperol, Prosecco und Sprudel Wasser	
Lillet Fantasy / Lillet Rosé	€ 8,50
Lillet Blanc / Lillet Rosé, Prosecco und Tonic	
Gin Tonic	€ 8,50
Tanqueray Gin und Tonic	
Bacardi Cola	€ 8,50
Bacardi White Rum und Coca-Cola	
Chef's Special: Jegroni	€ 8,50
Campari, Martini Rosso, Jenever und Prosecco	
Jegroni a la Patka	€ 8,50
Campari, Martini Bianco, Jenever und Prosecco	

MALLE MÜHLE SAISONTERMINE

**WEIHNACHTSBASAR BEI DER
WASSERMÜHLE LAGE**
28. NOVEMBER VON 14.00 – 22.00 UHR

**WIR HABEN WINTERPAUSE
AB 29. NOVEMBER 2026**

**WIR SIND WIEDER FÜR DICH GEÖFFNET
AB 4. MÄRZ 2027**

B&B BLEIBT GEÖFFNET

ÜBERNACHTEN IN DER MALLE MÜHLE?

**BUCH JETZT EIN ZIMMER
IN UNSER BED & BREAKFAST!**

INFOS: [INFO@MALLEMUHLE.DE](mailto:info@mallemuhle.de)

NUR IN NOVEMBER!

von 15:00 bis 17:30 Uhr

MALLE MÜHLES AFTERNOON
von 2 bis max. 6 Personen / 27,50 € pro Person

APERITIF

Ein Glas (alkoholfreier) Prosecco mit unsere Snackplatte

LUNCH

Eine kleine Senfsuppe oder Tagessuppe
Ein Stück Flammkuchen Speck oder Veggi
Ein Mini-Sesambrötchen mit Lachs oder Carpaccio
Hausgemachte Quiche Veggi oder Quiche Lorraine

DESSERT

Ein Café Crème oder ein Glas Tee
Ein Scone mit Himbeeren und weißer Schokolade
Millionaire's Shortbread
Buttergebäck mit cremigem Karamell und Schokolade
Herbstpralinen

Inklusive: 1 Glas Prosecco und 1 Kaffee oder Tee pro Person
Weitere Getränke werden separat berechnet.

DATUM

Donnerstag, 12. November
Freitag, 13. November
Samstag, 14. November

Donnerstag, 19. November
Freitag, 20. November
Samstag, 21. November

ANMELDUNG PER E-MAIL: [INFO@MALLEMUHLE.DE](mailto:info@mallemuhle.de)

HERRLICHKEIT LAGE UND DIE WASSERMÜHLE

In der Zeit von 1648 bis 1806 war Lage eine „Herrlichkeit“, ein Gebiet von 630 ha. Der Name „Herrlichkeit“ weist auf eine besondere Staatsform hin - ein unabhängiger Kleinstaat mit eigener Rechtsform. Lage wurde im westfälischen Frieden „vergessen“ und gehörte daher weder zu den Niederlanden noch zu Deutschland.

Die Herren von Twickel, die Lage seit dem Jahr 1638 besaßen, kämpften immer wieder erfolgreich um die Selbständigkeit dieser Grafschaft. Während des achtzig-jährigen Krieges schlug sich Lage auf die spanische Seite. Die Staatstruppen sprengten die Burg, die als Haus von Lage bekannt war. Die Burg wurde nie wieder aufgebaut, obwohl ihre Ruinen noch vorhanden sind. Nach 1814 wurde Lage dem Königreich Hannover in der Grafschaft Bentheim zugeteilt.

Die Wassermühle wurde erstmals im Jahr 1270 erwähnt. Johan van Raesfelt zu Twickel, Grundherr von Twente, wurde 1642 Eigentümer von Lage und damit auch von der Wassermühle. Er kaufte Lage für 33.000 Gulden. Sein Sohn Adolf Hendrik ließ die heutige Mühle im Jahr 1677 neu errichten. Bei der Wassermühle handelt es sich um eine so genannte Hinterschnittmühle. Die Mühle hat zwei Räder, eines für die Getreidemühle und das andere für die Ölmühle. Die Getreidemühle war bis 1957 in Betrieb, dem Todesjahr des letzten Müllers Jan Hoedt.

HEERLIJKHEID LAGE EN DE WATERMOLEN

In de periode van 1648 en 1806 was Lage een “Heerlijkheid” met een gebied van 630 ha. Lage was “vergeten” bij de Vrede van Westfalen. De naam “Heerlijkheid” duidt op een bijzondere staatsvorm: Lage hoorde niet bij Nederland en ook niet bij Duitsland.

De heren van Twickel die eigenaar zijn van Lage sinds 1642 hebben zich voortdurend en met succes sterk gemaakt om deze heerlijkheid onafhankelijk te laten blijven.

In de periode van de Tachtigjarige Oorlog koos Lage voor de Spaanse zijde. De Staatse troepen bliezen het kasteel, het zogenaamde Huis ter Lage, op. Het kasteel is nooit herbouwd, wel zijn de ruïnes nog aanwezig. Na 1814 viel Lage onder het koninkrijk Hannover in de Grafschaft Bentheim.

De watermolen wordt voor het eerst vermeld in het jaar 1270. Johan van Raesfelt tot Twickel, landdrost van Twente, wordt in 1642 eigenaar van Lage en daardoor ook van de watermolen. Hij kocht Lage voor 33.000 gulden. Zijn zoon Adolf Hendrik geeft opdracht in 1677 om de huidige molen te herbouwen. Het type watermolen is een z.g. onderslagmolen. De molen heeft twee raderen, één voor de graanmolen en de andere voor de oliemolen. De korenmolen was in bedrijf tot 1957, het overlijdensjaar van de laatste molenaar Jan Hoedt.