History

Bereits **1213** wurde die **Cardenapmühle** erstmals urkundlich erwähnt. Sie wurde durch den Strom der Ise angetrieben
Im Laufe der Stadtentwicklung wechselt die Mühle **drei Mal** ihren Standort. Wahrscheinlich in der Hildesheimer Stiftsfehde **zerstört**, wird sie nach **1520** an einer benachbarten Stelle an der Ise **wieder aufgebaut**.

1907 brennt die Mühle ab und wird etwas nach Osten verlagert wieder aufgebaut.

Nach mehreren **Besitzerwechseln** wird die Mühle **1926** unter neuer Regie zu einer **modernen Handelsmühle** mit großem Getreidesilo, zehn Doppelwalzenstühlen und zwei modernen Plansichtern entwickelt. Aber der **Strukturwandel** im Backgewerbe und die fortschreitende Konzentration auf wenige Großmühlen haben **2003** zur **Stilllegung** auch dieses Betriebes geführt.

2018 wurde es Zeit etwas **Neues** auf dem historischen Gelände zu entwickeln. Nach einer Bauzeit von 5 Jahren ist hier ein neuer Komplex **MühlenQuartier** an der Ise entstanden. Als Abschluss- und Höhepunkt wurde auf dem ehemaligen Getreidesilo in **20 m Höhe** durch ein modernes Café erbaut worden. Die **Panoramafront** zeigt das **Gifhorner Stadtleben** zu all ihren Tageszeiten in ihrer schönsten Form. Vom Mühlenmuseum bis hin zur Innenstadt.

Seit **Juni 2023** wurde das Silo wieder mit Leben gefüllt.
Der **Getreidegeruch** wurde durch gerösteten **Kaffeegeruch** ersetzt.

Das Team **W E I T B L I C K** arbeitet ganz nach dem Motto:
„**Nah am Kunden und zusammen als Familie**“.

Frühstück

Alle Frühstücke sind auch mit glutenfreien Brötchen[8] erhältlich +1 €

Weitblick Spezial 1,7,11,B 8 €

Pochiertes Ei auf geröstetem Brot mit Frischkäse und Rucola, dazu frisches Gemüse oder Avocado

Miriams heißes Pfännchen 1,3 11 €

Shakshuka, hausgemachte würzige Matbucha mit Gemüse der Saison, im Pfännchen mit zwei Eiern im Ofen gebacken und heiß mit Brot serviert

Matthias Käselieblinge 1,7,H 13 €

Zwei Brötchen, Camembert, Käsevariation des Tages aus der Region, Frischkäse, Butter, Gemüse Garnitur

Johannes Kraftfrühstück 1,7,A,B,H 11 €

Zwei Brötchen, verschiedene Sorten Wurst des Tages,eine Portion Mett mit Zwiebeln, gekochtes Ei, Butter, Gemüse Garnitur

Süße Rebecca 1,5,7,A,B 8 €

Zwei Brötchen, zwei Konfitüren des Tages, Honig oder Nutella, Butter, Obst Garnitur

Sektfrühstück 12 3 €

Zum Frühstücksmenü je ein Glas Sekt oder Mimosa 0,1l

Wunschlos-Glücklich

Wurst Auswahl: 1 Schinken/ 2 Salami/ 2 Pute	A,B,H	2 €
Käse 2 Scheiben Käse[7,H] des Tages, laktosefreier Käse		3 €
Lachs mit Meerrettich	4	4 €
Zwiebelmett (eine Portion)	B	3 €
Fleischsalat/ Geflügelsalat	3,A,B,H	2 €
Spiegelei		2 €
gekochtes Ei		1 €
Rührei (aus zwei Eiern)	7,11	4 €
Nutella/ Konfitüre/ Honig		1 €
Müsli 50g dazu Milch	1,7,8	5 €
Joghurt mit Obst 100 g	7	2 €
Butter/ Frischkäse (eine Portion)	7	0,5 €
Weiteres helles Brötchen	1	1 €
Weiteres Körnerbrötchen	1,11	1 €
Weiteres Croissant	1,3,7	2 €
Weiteres glutenfreies Brötchen[8]		2 €

Aussicht mit Genuss

WEITBLICK cafe&bar
Geflügel-
aufschnitt
Obstplatte

Buffet

Wochenendbuffet 20 €

Das reichhaltige Weitblick-Buffet lässt Dich mit Deinem eigen zusammengestellten Lieblingsfrühstück in den Tag starten.
Es erwarten Dich köstliche hausgemachte Brötchen und Brot, verschiedene Wurst- und Käsesorten.
Ob süß, herzhaft oder vegetarisch, es ist für jeden etwas dabei. Ein Gläschen Orangensaft oder Secco ist für jeden inklusive.

Unsere Jüngsten 11 €

für Kinder zwischen 6 und 10 Jahren
Kinder bis 6 Jahren können GRATIS mitschmausen

Lachs mit Meerrettich (eine Portion) + 4 €

Glutenfreie Brötchen[8] sind auch vorhanden. Bitte das Personal ansprechen.

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie **glutenfreie** und **vegane** Wünsche vorab anzumelden.

Weitere Getränke sind nicht im Preis inbegriffen.

Aussicht mit Genuss

Mittag

Suppe des Tages	4 € bis 7 €
Suppe des Tages mit Brot	5 € bis 8 €

Genießen Sie **leckere, hausgemachte Suppen**
bei uns.
Freuen Sie sich auf eine **saisonale** Abwechslung.

Von **cremig** bis **fruchtig**,
von **exotisch** bis **klassisch**,
ganz einfach wie bei **Oma** Zuhause.

Einfach lecker.

Gerne servieren wir Ihnen auch unser
hausgemachtes Brot dazu.

Auch zur **Abendzeit**.

Kuchen & Torten

Unsere schmackhaften **Kuchen** und **Torten** werden von unserer Konditorin und Ihrem Team **handgemacht** und mit viel **Liebe** im eigenen Haus hergestellt.

Die **Kompetenzen** für Köstlichkeiten dieser Art und **Qualität** ist dem **Konditorei-Handwerk** vorbehalten.

Die Verarbeitung von **regionalen Produkten**, kombiniert mit **handwerklichem Geschick** werden all deine **Sinne** verführen.

Genuss und **Qualität** steht bei uns im Vordergrund.
Ein **abwechslungsreiches Sortiment** von **cremig** bis **fruchtig** und **fluffig** bis **zart** erwartet Dich im
W E I T B L I C K.

Kuchen	3 € bis 5 €
Torten	4 € bis 6 €

Das Sortiment findest du in der Auslage.

Aussicht mit Genuss

Abend

Butter Board 1,7,8,11,F,H **11 €**
ein trendiges Butterbrett, nach Saison, schmackhaft gestaltet und mit hausgemachtem Brot serviert

Käseplatte 1,7,9,10,B **11 €**
Käsespezialitäten der regionalen Molkerei, garniert mit Konfitüre, dazu wird Obst und hausgemachtes Brot serviert
(optional: Gemüse mit Dip)

Flammkuchen 1,7,B,H **10 €**
Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck

Veganer Flammkuchen 1,6,8 **13 €**
mit Gemüse der Saison

Süßer Flammkuchen 1,7 **10 €**
mit Schmand bestrichen, mit Obst belegt und Zucker verfeinert

Aussicht mit Genuss

Snacks für Zwischendurch 1,5,8,F 5 €
eine schöne Variation aus Oliven, Nüssen, Salzstangen

Laugenspezialitäten 1,7,11 5 €
5 Laugenkastanien mit Obazda

Pinsa 1,7 8 €
mit Olivenöl und groben Salz

Pinsa Tomaten-Käse 1,7 11 €
bestrichen mit Aufstrich und überbacken mit Tomaten und Käse

Veggie Quiche 1,3,7 7 €
mit Gemüse der Saison

Allergene & Zusatzstoffe

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unser geschultes Personal

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

A. mit Farbstoff
B. mit Konservierungsstoffen
C. mit Antioxidationsmittel
D. mit Geschmacksverstärker
E. geschwefelt
F. geschwärzt
G. gewachst
H. mit Phosphat