

Auftakt zum Mahl

Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Senf-Sauce, Reibekuchen und kleinem Salatbouquet € 10,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Feldsalat im Walnussdressing, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan € 12,50

Ziegenkäse auf Feigensockel, mit karamellisierten Walnüssen und Bouquet von Feldsalat im Himbeerdressing € 10,80

Gourmetseller mit allerlei Leckereien € 13,70

Löffelweise delikats

Rengser Mühlen's Bauernsuppe, herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons € 5,00

Bärlauchsüppchen mit Sahnehaube (vegetarisch) € 5,50

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

Kleiner bunter Salatteller im leichten Joghurtdressing € 6,50

Bunte Blattsalate in Balsamico-Olivenöldressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen (auch mit gebratenen vegetarischen Filetstreifen möglich) € 13,80

Feldsalat und Rucola im Walnussdressing, mit Birnenspalten im Speckmantel € 9,80

*Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" **oder** "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf Ragout von Wurzelgemüse und Kräutersaitlingen, dazu Tomaten-Pfeffersauce und Butterreis* € 13,80

Bunte Gemüsepfanne in Zitronengras-Curry-Sauce mit Koriander verfeinert, dazu Basmatireis € 13,80

Wie aus dem Bengsebach

*Forelle gebraten nach Müllerin Art
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln* € 14,80

*Forelle gebraten mit gerösteten Mandeln
zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln* € 16,50

Hauspezialität!

*Marinierte, fleischige Heringsfilets
eingelegt mit Rotwein und Kräutern!*

*Heringsfilets nach Hausfrauen Art süß-sauer mit Apfel- und
Gurkenstreifen in Schmand, dazu Röstkartoffeln* € 13,30

*Heringsfilets gefüllt mit Preiselbeeren, auf pochierten Apfelscheiben,
garniert mit buntem Salatbouquet, Röstkartoffeln* € 13,30

für die kleinen Gäste

*Sieben Zwerge
Cocktailwürstchen (4,2) mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)* € 5,50

*Snoopy
Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise (6)* € 7,80

*Ein Teller frische Bandnidelchen
mit Rahmsauce und frischen Champignons* € 5,50

*„Captain Cook“ Gemüsestäbchen (vegetarisch), mit Pommes frites
oder Butterkartoffeln, Ketchup und Mayonnaise (6)* € 7,80

Fleisch und Geflügel

*Schweinefilet „bergisch“, auf Steinpilz-Rahm-Sauce dazu ein
Feldsalat und Reibekuchen* € 18,50

*Walliser Rinderfiletspitzen
in kräftiger Rotweinsauce mit viel frischen Champignons
und Pfifferlingen(4 nur Winter), dazu ein krosses Butterrösti* € 25,30

*Zarter Zwiebelrostbraten - vom Roastbeef -
auf Rotweinrahmsauce mit Röstzwiebeln, Grilltomate,
dazu ein Salatteller und Bratkartoffeln* € 22,80

*Zarter Lammrücken -Neuseeland- unter der Kräuterkruste, an
Rosmarin-Jus, mit Ratatouille im Nest und gratinierten
Kartoffeln* € 26,80

Wild auf Wild?!

*Rehnüsschen –rosa gebraten- unter der Apfel-Senf-Kruste, mit
Holunderblütensauce, auf Ragout von Brokkoli, Tomate und
Mandeln, dazu Kartoffelplätzchen* € 24,80

*Rehgeschnetzeltes aus der Rehkeule, in Rahmsauce von frischen
Waldpilzen mit grünem Pfeffer und Preiselbeeren verfeinert,
dazu Butterspätzle* € 23,80

vom Grill

Rinderfiletsteak € 26,80

Rumpsteak € 23,80

Schweinefilet € 15,80

*dazu reichen wir wahlweise: Café de Paris-Butter o d e r
grüne Pfeffersauce, einen Salatteller o d e r gratinierte
Kartoffeln*

Deftiges aus der "Mühlentüchle"

<i>Hausgemachte Blutwurst gebraten, mit Apfelscheiben, gerösteten Zwiebelringen, Dillgurke, einem Salatbouquet und Röstkartoffeln</i>	<i>€ 13,80</i>
<i>Mühlenschaufel Zarte Putenschnitzelchen in Butter gebraten, mit frischen Champignons, würzigen Maiskörnern und Röstzwiebeln, dazu Röstkartoffeln</i>	<i>€ 15,20</i>
<i>Bergischer Hirschpfeffer mit Apfelkompott, Preiselbeeren und hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>€ 19,80</i>
<i>Käsegratin Sahnegeschnetzeltes mit Kräutern und frischen Champignons, überbacken mit geriebenem Käse (1,10), dazu hausgemachte Butternudeln</i>	<i>€ 14,80</i>
<i>Charn da vade ein mit Schinken (4,3,2) und Käse (1,10) gefülltes, zartes Schnitzel von der Pute, im Ei-Mantel in Butter gebraten, auf hausgemachten Nudeln mit frischen Champignons in Rahm, obenauf Pfifferlinge, Speckwürfel (4,3,2) und Brotroutens</i>	<i>€ 17,20</i>
<i>Bauernomelette serviert mit einem bunten Salatteller</i>	<i>€ 11,60</i>
<i>Speckpfannekuchen mit buntgemischtem Salatteller</i>	<i>€ 9,90</i>

Alte Hausspezialität seit über 100 Jahren!!

<i>Eierkuchen - für 2 Personen - mit Zucker o d e r mit Speck o d e r halb mit Speck (4,3,2) und halb mit Zucker</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>dazu empfehlen wir :</i>	
<i>Schwarzbrot und Butter</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Preiselbeeren</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Westf. Knochenschinken</i>	<i>€ 6,80</i>

Süße Leckereien

<i>Köstliches hausgemachtes Baileys (1,2,8) Eis mit in Cointreau marinierten Himbeeren im Hippenblatt, auf halbgeschlagener Sahne</i>	€ 7,50
<i>Basilikumparfait auf marinierten, frischen Erdbeeren</i>	€ 7,00
<i>Marmorierte Mousse au Chocolate mit frischen Früchten und Beeren</i>	€ 6,50
<i>Eis von weisser Schokolade im Hippenblatt, mit Früchten der Saison</i>	€ 7,00
<i>Bourbon - Vanilleeiscreme mit flambierten Himbeeren</i>	€ 6,50
<i>mit flambierten Brombeeren</i>	€ 6,50
<i>mit heißer Schokoladensauce</i>	€ 6,00
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen!</i>	<i>Je Kugel</i> € 1,50
<i>Eiscreme Vanille, Schokolade-Chips, Walnuss, Nougat, Mango-Joghurt</i>	<i>Sahne</i> € 0,50
<i>Cappuccino mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino mit Amarettoликör und Sahne</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Tasse Kaffee oder Hag</i>	€ 2,00
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,00

Digestiv

<i>Pflümli 2 cl</i>	€ 4,00
<i>Calvados 2cl</i>	€ 4,00
<i>Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl</i>	€ 4,00
<i>Williamine 2cl</i>	€ 4,00
<i>Grappa „Baronessa del Tulio“ Südtirol 2cl</i>	€ 4,00
<i>Marc de Champagne 2cl</i>	€ 4,00
<i>Remy Martin V.S.O.P. 2cl</i>	€ 4,00