

Auftakt zum Mahl

<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Salatbouquet</i>	€ 12,50
<i>Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch und Chili ,mit feinem kleinem Grün dazu frisches Baguette</i>	€ 13,50
<i>Milder Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert, auf leichtem hausgemachten Tomatencoulis und kleinem Salatbouquet</i>	€ 10,80
<i>Gourmetteller mit allerlei Leckereien</i>	€ 14,80

Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut verfeinert) herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons</i>	€ 5,50
<i>Tagessuppe der Saison</i>	ab
<i>(Informieren Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal)</i>	€ 6,50

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

<i>Kleiner bunter Beilagensalat in Haus - Balsamicodressing</i>	€ 5,50
<i>Bunter Rucolasalat in Haus- Balsamicovinaigrette, garniert mit getrockneten Tomaten, mildem Ziegenkäse und Cashewkernen</i>	€ 10,50
<i>Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf mediterranem Gemüseragout, dazu Tomaten-Anis-Sauce und Butterreis</i>	€ 14,80
<i>Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen (auch mit gebratenen vegetarischen Filetstreifen möglich)</i>	€ 15,80
<i>Bunte Gemüsepfanne in Zitronengras-Curry-Sauce mit Ingwer verfeinert, dazu Basmatireis</i>	€ 14,80

Frischer Fisch ganz speziell!

Heringsfilets eingelegt und mariniert mit Rotwein, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein Dip aus Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Schmand, mit Rosmarin-Röstkartoffeln € 16,30

Frische bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln € 17,80

mit Mandeln extra plus € 1,60

mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra plus € 5,50

Rauten vom Zanderfilet in Butter kross gebraten auf frischem Blattspinat, mit Senfschaum und Butterkartoffeln € 20,80

Für die kleinen Gäste

Sieben Zwerge

Cocktailwürstchen (4,2) mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6) € 7,50

Snoopy

Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6) € 10,50

Ein Teller frische Bandnüdchen

mit Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern € 7,50

Fleisch und Geflügel

Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Steinpilzsauce, dazu ein bunter Salatteller und hausgemachte Reibekuchen € 21,80

Walliser Rinderfiletspitzen (argentinisch) in kräftiger Rotweinsauce mit frischen Champignons und Pfifferlingen, dazu ein krosses Butterrösti € 28,80

Zarter Zwiebelrostbraten - vom arg. Roastbeef - auf Rotweinjus mit würzigem Tomatenchutney, gebratenen Zwiebeln, Salatteller und Bratkartoffeln € 26,80

Zarter rosa gebratener Lammrücken -Neuseeland- unter der Kräuterkruste, an Rosmarin-Jus, mit Ratatouille-Türmchen und gratinierten Kartoffeln € 29,80

Wild aus heimischen Wäldern

Rehnißchen – rosa gebraten - unter der Birnen-Senf-Kruste, mit Holunderblüten - Wildjus, auf Ragout von Broccoli und Tomate, dazu Kartoffelplätzchen € 29,80

Rehgeschnetzelt aus der Keule, in milder Wildjus, verfeinert mit Waldpilzen, grünem Pfeffer, hausge. Holunderblütenlikör und Preiselbeeren, dazu Butterspätzle hergestellt mit Bioland - Ei € 29,80

vom Grill

Argentinisches Rinderfiletsteak € 30,80

Argentinisches Rumpsteak € 27,80

Schweinefilet € 18,80

dazu reichen wir wahlweise: fruchtigem Tomatenchutney, Kräuterbutter o d e r grüne Pfeffersauce, einen Salatteller o d e r gratinierte Kartoffeln

o d e r Pommes Frites o d e r Kartoffelkroketten o d e r Rosmarin-Röstkartoffeln

Deftiges aus der "Mühlenküche"

Hausmacher Blutwurst

gebraten, mit glacierten Apfelscheiben, gedünstete Zwiebelstreifen, Dillgurke, einem Salatbouquet und Röstkartoffeln € 15,80

Mühlenschaufel

Zarte Putenschnitzelchen in Butter gebraten, mit frischen Champignons, würzigem Bio-Mais und gebratenen Zwiebelstreifen, dazu Röstkartoffeln € 17,90

Bergischer Hirschkpfeffer

pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei € 21,80

Käsegratin

Sahnegeschnetztes von der Pute mit Kräutern und frischen Champignons, überbacken mit mildem Goudakäse (1,10), dazu Butternudeln € 16,80

Charn da vade

ein mit gekochtem Schinken (4,3,2) und Käse (1,10) gefülltes, zartes Schnitzel von der Pute, im Bioland-Ei-Mantel in Butter gebraten, auf Butternudeln mit frischen Champignons in Rahm, dazu gebratene Pilze und Croutons € 18,80

Rengser Bauernomelette

vom Bioland – Ei, gefüllt mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln, serviert mit einem bunten Salatteller € 15,80

Grosser Speckpfannekuchen

mit buntgemischtem Salatteller in Haus - Balsamicodressing € 12,80

Alte Hauspezialität seit über 100 Jahren!!

Eierkuchen - für 2 Personen – (mit Bioland-Eiern)

*mit Zucker o d e r mit Speck o d e r
halb mit Speck (4,3,2) und halb mit Zucker* € 16,50

dazu empfehlen wir :

Schwarzbrot und Butter € 2,50

Preiselbeeren € 3,50

Hausgemachtes Apfelkompott € 3,50

Süße Leckereien

<i>Köstliches hausgemachtes Baileys (1,2,8) Eis mit in Cointreau marinierten Himbeeren im Hippenblatt, auf halbgeschlagener Sahne</i>	€ 8,90
<i>Zartschmelzendes, hausgemachtes Eierlikör-Cashewkern-Eis, auf blauen Gewürzpflaumen</i>	€ 8,90
<i>Variation von weisser und brauner Mousse au chocolate mit frischen Früchten</i>	€ 7,90
<i>Sorbetteller – 3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten der Saison</i>	€ 7,90
<i>Bourbon - Vanilleiscreme mit flambierten Himbeeren</i>	€ 7,90
<i>mit flambierten Kirschen</i>	€ 7,90
<i>mit heißer Schokoladensauce</i>	€ 7,50
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen!</i>	<i>Je Kugel</i> € 1,80
<i>Eiscreme Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade – Chips, Mascarpone- Nektarine, Joghurt - Heidelbeer, Amarena-Kirsch</i>	<i>Sahne</i> € 0,70
<i>Cappuccino mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 5,50
<i>Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne</i>	€ 5,50
<i>Cappuccino mit Amarettolikör und Sahne</i>	€ 5,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Becher Kaffee oder Hag</i>	€ 3,50
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,50

Digestiv

<i>Pflümli 2 cl</i>	€ 5,00
<i>Calvados 2cl</i>	€ 5,00
<i>Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl</i>	€ 5,00
<i>Williamine 2cl</i>	€ 5,00
<i>Milder Bio Grappa 2cl</i>	€ 6,00
<i>Remy Martin V.S.O.P. 2Cl</i>	€ 5,00

Für Informationen zu Allergenen/Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort