

Auftakt zum Mahl

<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsoße, dazu frische Reibekuchen und kleinem Salatbouquet</i>	€ 12,50
<i>Milder Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert, auf leichtem hausgemachten Tomatencoulis und kleinem Salatbouquet</i>	€ 10,80
<i>Gourmetschalen mit allerlei Leckereien</i>	€ 14,80

Löffelweise delikates

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut verfeinert) herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons</i>	€ 5,50
--	--------

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

<i>Kleiner bunter Beilagensalat in Haus - Balsamicodressing</i>	€ 5,50
<i>Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf mediterranem Gemüse Ragout, dazu Tomaten-Anis-Sauce und Butterreis</i>	€ 16,80
<i>Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen (auch mit gebratenen vegetarischen Filetstreifen möglich)</i>	€ 16,80
<i>Bunte Gemüsepfanne in Zitronengras-Curry-Sauce mit Ingwer verfeinert, dazu Basmatireis</i>	€ 16,80

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) € 8,50

Snoopy

Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6) € 11,50

Ein Teller frische Bandnüdchen

mit Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern € 8,50

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 € 27,80

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

Wild aus heimischen Wäldern

Heimischer Rehrücken – rosa gebraten - unter der Birnen-Senf-Kruste, mit Holunderblüten - Wildjus, auf Ragout von Mandel - Brokkoli und Tomate, dazu Kartoffelplätzchen € 35,80

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 "Mühlentüchle"

Mühlenschaufel (auch vegetarisch möglich)

Zarte Putenschnitzelchen in Butter gebraten an feinem bunten Buttergemüse, dazu gebratenen Zwiebelstreifen, mit Röstkartoffeln

€ 17,90

Bergischer Hirschkraut

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

€ 21,80

Käsegratin

Sahnegeschnetzeltes 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

Grosser Speckpfannekuchen mit Bioland – Ei hergestellt, dazu ein buntgemischtem Salatteller in Haus – Balsamicodressing

€ 12,80

Süße Leckereien

Köstliches hausgemachtes Baileys (1,2,8) Eis mit in Cointreau marinierten Himbeeren im Hippenblatt, auf halbgeschlagener Sahne € 8,90

Zartschmelzendes, hausgemachtes Eierlikör-Cashewkern-Eis, auf blauen Gewürzpflaumen € 8,90

Variation von weisser und brauner Mousse au chocolate mit frischen Früchten € 7,90

Sorbetteller – 3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten der Saison € 7,90

Bourbon - Vanilleeiscreme mit flambierten Himbeeren € 7,90

mit flambierten Kirschen € 7,90

mit heißer Schokoladensauce € 7,50

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen! Je Kugel € 1,80

Eiscreme Vanille, Creme – Erdbeer, Schokolade – Chips, Cremeeis mit gebrannter Mandel, Espresso-Krokant, Eierlikör – Cockie Sahne € 0,70

Auch unser Kaffee in Bio – Fairtrade Qualität

€ 5,50

Cappuccino mit Eierlikör und Sahne € 5,50

Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne € 5,50

Cappuccino mit Amarettolikör und Sahne € 3,50

Cappuccino € 2,50

Espresso € 3,50

Becher Kaffee oder Hag € 3,50

Becher heiße Schokolade mit Sahne € 3,50

Latte Macchiato € 3,50

Digestiv

Pflümli 2 cl € 5,00

Calvados 2cl € 5,00

Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl € 5,00

Williamine 2cl € 5,00

Milder Bio Grappa 2cl € 6,00

Remy Martin V.S.O.P. 2Cl € 5,00

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