



Auftakt zum Mahl

- Hausgeräuchertes Lachsfilet** mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Salatbouquet € 11,50
- Feine Tomate – Mozzarella mit mildem Kräuterpesto und Balsamico**, dazu ein Wildkräuter – Salatbouquet und frisches Baguette (vegi) € 9,50
- Zartes Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert mit frischen Pfifferlingen**, dazu ein Bouquet von Wildkräuterblattsalaten € 14,90

Löffelweise delikater

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe** (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut verfeinert) herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi) € 5,50
- Mildes Pfifferlingrahmsüppchen mit Sahnetupfen** (vegi) € 6,50

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

- Kleiner bunter Beilagensalat** in Haus – Balsamicodressing (vegan) € 5,50
- Vegetarische Schnitzel** wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, dazu Butter - Basmatireis (vegi) € 16,80
- Bunte Blattsalate** in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen **Putenbruststreifen** (auch mit gebratenen vegetarischen Filetstreifen möglich), dazu frisches Baguette € 17,80
- Feine Pasta** von dünnen Bandnudeln mit mildem Kräuter - Pesto, frischen Pfifferlingen, Cherrytomate und fein gehobeltem Parmesan (vegi) € 15,80
- Frische Pfifferlinge** in leichtem Schnittlauchschaum, dazu ein hausgemachter Semmelkloße (vegi) € 15,80

Feiner Fisch ganz speziell!

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

Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln € 18,80

mit Mandeln extra plus € 1,60

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

Raute vom Zander fein gebraten, auf einer Dijon – Senfsauce, mit nussigem Basmatireis und einem kleinen Beilagensalat € 21,80

Schnitte vom norwegischen Fjordlachs unter der rosa Pfefferkruste, auf Ragout von feinem Kohlrabigemüse und frischen Pfifferlingen, mit Zitronengras - Butterschaum, dazu Petersilienkartoffeln € 24,80

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 mit frischen Butter - Bandnüdchen

dazu Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern € 8,50

Fleisch und Geflügel

Rosa gebratenes **Schweinefilet „bergisch“** auf frischer Champignonrahmsauce, dazu ein bunter Salatteller und hausge. Rebekuchen € 21,80

Zarter **Zwiebelrostbraten** - vom arg. Roastbeef - auf Rotweinjus mit würzigem Tomatenchutney, gebratenen Zwiebeln, Salatteller und Bratkartoffeln € 28,80

Zartes arg. Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen, Portweinjus, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Beilagensalat € 31,80

Zarter rosa gebratener **Lammrücken** -Neuseeland- unter der Kräuterkruste, Rosmarin-Jus, auf einem Ragout von Mandelbrokkoli und Cherrytomate, dazu feine Kartoffel -Kräutertaler € 30,80

Wildschweinerücken aus heimischer Region unter feiner Kräuterkruste, auf Ragout von Mandelbrokkoli und Cherrytomate, Hollunderblütenwildjus, mit Kartoffel - Kräutertaler € 36,80

vom Grill

Argentinisches **Rinderfiletsteak vom Grill**, dazu fruchtiges Tomatenchutney, € 31,80

Argentinisches **Rumpsteak vom Grill**, dazu fruchtiges Tomatenchutney, € 28,80

Schweinefilet vom Grill, dazu fruchtiges Tomatenchutney, € 18,80

dazu reichen wir wahlweise: Kräuterbutter **o d e r** grüne Pfeffersauce, mit einem Salatteller **o d e r** Pommes Frites **o d e r** Kartoffelkroketten **o d e r** Bratkartoffeln

Deftiges aus der "Mühlentüchle"

Mühlenteller (auch vegetarisch möglich)

Zarte Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit feinem bunten Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Röstkartoffeln € 19,80

Bergischer Hirschkraut

pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei € 22,80

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, gebratene Pilze und Croutons € 18,90

Piße Leckereien

Köstliches hausgemachtes Baileys (1,2,8) Eis mit in Cointreau marinierten Himbeeren und knusprigen Amarettinies, auf halbgeschlagener Sahne	€ 8,90
Zartschmelzendes Lemon – Cheesecake - Eis auf feinem Nusscrumble und milder Frischkäse – Vanillesauce, Fruchtmarkspiegel	€ 8,90
Leichte geeiste Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten, Schokostange	€ 7,90
Zartschmelzendes hausgemachtes Erdbeer – Basilikumparfait auf Cremesauce mit Vanille, dazu frische Früchte	€ 8,90
Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen!	Je Kugel € 1,80
Eiscreme Vanille, Creme – Erdbeer, Schokolade – Chips, Espresso-Krokant, Cremeeis von weißem Nugat	Sahne € 0,70

Auch unser Kaffee in Bio – Fairtrade Qualität

Cappuccino mit Eierlikör und Sahne	€ 5,50
Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne	€ 5,50
Cappuccino mit Amarettolikör und Sahne	€ 5,50
Cappuccino	€ 3,50
Espresso	€ 2,50
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