



## 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

## Löffelweise delikat

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe** (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut verfeinert) herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi) € 5,50
- Spargelcremesüppchen mit bunter Spargel­einlage und Orangensahne**(vegi) € 5,50

## 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) € 16,80
- Feine Pasta** mit dünnen Bandnudeln, Bärlauch - Pesto, frischen Spargelstücken, Cherrytomate und fein gehobeltem Parmesan (vegi) € 14,80

## Spargel

**1 Portion frischer deutscher Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise von Biolandeiern oder mit zerlassener Butter, dazu Himalaya – € 17,80**  
Salzkartoffeln

- mit kl. Putenschnitzel plus 7,- €, gem. Schinken plus 5,-€

- mit hausgeräuchertem Lachsfilet plus 7,-€, mit vegi. Schnitzel plus 6,-€ .

## Feiner 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**

**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

**Schnitte vom norwegischen Fjordlachs unter der rosa Pfefferkruste, auf Ragout von gebratenem Spargel mit Tomate und Basilikum, mit feinem Rieslingschaum, 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 hausgemachte Reibekuchen € 21,80

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, Rosmarin-Jus, an glaciertem Romanesco – Kirschtomaten – Gemüse, dazu feine Kartoffel -Kräutertaler € 29,80

## vom Grill

Argentinisches **Rinderfiletsteak** € 30,80

Argentinisches **Rumpsteak** € 27,80

**Schweinefilet** € 18,80

dazu reichen wir wahlweise: fruchtigem Tomatenchutney, Kräuterbutter oder grüne Pfeffersauce, einen 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 € 18,90

**Bergischer Hirschkraut**

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

**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

## Fiße Leckereien

Köstliches **hausgemachtes Baileys** (1,2,8) Eis mit in Cointreau marinierten Himbeeren im Hippenblatt, 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

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte  
selber zusammen! Je Kugel  
€ 1,80  
Eiscreme Vanille, Creme – Erdbeer, Schokolade – Chips, Espresso-Krokant, Sahne  
Cashew - Sauerrahmeis € 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