



## Auftakt zum Mahl

- Frisches Ciabatta mit mediterranem Dip und feiner Kräuterbutter mit Himalaya - Salz ( 2 Pers.)* 3,50 €
- Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet* € 12,50
- Vorspeisen - Tapas – Gourmetseller ab 2 Personen mit vielen kleinen Köstlichkeiten* € 18,80

## Löffelweise delikat

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)* € 5,90
- Samtiges Spargelcremesüppchen mit Spargel-Einlage und Orangensahne (vegi)* € 5,90

## Vegetarisch und aus der Vollwertküche

- Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegan)* € 6,50
- Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und süß gebratenen **Putenbruststreifen** auch mit **veganen Falafelbällchen** oder **Tiger - Riesengarnelen**)* € 19,80
- Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, mit Petersilienkartoffeln (vegi)* € 19,80
- Knusprig gebackener griechischer Bio – Feta mit Honig und Kräutern gewürzt, an mediterranem Antipasti + mariniertem Wildkräuter-Blattsalat*  
*oder* € 19,80  
*auf buntem Ofengemüse, Kräuterschaum, dazu Salzkartoffeln (vegi)*
- Buffalo – Blumenkohl – Wings mit feinem Barbecue - Dip, dazu Kartoffelecken und pikantem Gurkensalat (vegi)* € 18,80

## Spargel

<i>Frischer deutscher Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise von Bioland – Ei, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 19,50
<i>plus roher oder gekochter Schinken</i>	€ 7,50
<i>plus kleine Filets von hausgeräuchertem Lachs</i>	€ 10,50
<i>plus vegi Schnitzel Natur oder mit Gouda oder Tomate Mozzarella gefüllt</i>	€ 10,50
<i>plus Kalbsschnitzel mit Zitrone</i>	€ 16,50

## Feiner Fisch ganz speziell !

<i>Heringsfilets eingelegt und mariniert mit Rotwein, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein Dip aus Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Schmand, mit knusprigen Röstkartoffeln</i>	€ 19,80
---	---------

<i>Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln</i>	€ 23,80
---	---------

<i>mit Mandeln extra</i>	<i>plus</i>	€ 4,50
--------------------------	-------------	--------

<i>mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra</i>	<i>plus</i>	€ 7,50
---	-------------	--------

<i>Feine Edelfischvariation mit Riesengarnele an Limoncelloschaum, auf Ragout von gebratenem Spargel und Cherrytomate, dazu nussiger Basmatireis</i>	27,80 €
--	---------

<i>Feine Tagliatelle mit Garnelen, gebratenem grünem Spargel, Cherrytomate und Bio - Bärlauchpesto, on Top gehobelter Parmesan (auch vegi möglich)</i>	€ 26,80
--	---------

## Für die kleinen Gäste

<i>Sieben Zwerge</i>	12,90 €
<i>Cocktailwürstchen (4,2) mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)</i>	

<i>Snoopy</i>	€ 14,90
<i>Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)</i>	

<i>Ein Teller mit frischen Butter - Bandnüdelchen</i>	
<i>dazu Rahmsauce mit frischen Kräutern</i>	€ 9,90

## Fleisch und Geflügel

*Zartes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes* € 29,80

*Rosa gebratene **Barbarie - Entenbrust** auf gebratenem Spitzkohlgemüse, Orangenjus, dazu Püree von gelber Beete* € 29,80

*Zartes **Kalbstafelspitz** mit Meerrettichrahmsauce, dazu Kroketten und kleiner Salatteller* € 29,80

*Rosa gebratenes **Schweinefilet „bergisch“** auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller* € 27,80

## vom Grill

*Argentinisches **Rumpsteak*** € 32,80

***Schweinefilet*** € 24,80

*dazu fruchtiges Tomaten -Zwiebelconfit, wahlweise mit: Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce,*

*und dazu wahlweise: Pommes Frites o d e r Kartoffelkroketten o d e r Bratkartoffeln*

## Deftiges aus der "Mühlenküche"

***Der Mühlenteller** mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich)* 27,80 €

***Bergischer Hirschkpfeffer** pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei* 29,80€

***Bergischer Grillteller** ein Trio von Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit Kräuterbutter, Bacon - Marmelade, knusprige Pommes* 29,80€

## Süße Leckereien

<i>Feine Erdbeer - Tiramisu mit Rhabarber - Beerengrütze</i>	€ 7,90
<i>Saftige Brownie – Ecke mit Mangokompott und Nocke mit zartschmelzendem Eis von Cappuccino – Vanille - Schokocrunch</i>	€ 9,80
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, Schokodeko</i>	€ 8,90
<i>Zartschmelzendes hausgemachtes Baileys - Eis an halb geschlagener Sahne mit frischen Früchten, Schokodeko</i>	9,80 €
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen! (auch veganes Eis möglich)</i>	Je Kugel € 2,50
<i>Eiscreme Bourbon Vanille, Creme – Joghurt - Himbeer, Creme - Schokolade , Creme - Cappuccino, Creme Tiramisu,</i>	Sahne € 0,70

## Auch unser Kaffee in Bio – Fairtrade Qualität

<i>Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino mit Amarettoликör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino</i>	€ 4,50
<i>Bio - Espresso</i>	€ 3,50
<i>Becher Bio - Kaffee oder Hag</i>	€ 4,50
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 4,50
<i>Bio - Latte Macchiato</i>	€ 4,50

## Digestiv

<i>Altes Pflümli 2 cl</i>	€ 5,00
<i>Calvados 2cl</i>	€ 5,00
<i>Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl</i>	€ 5,00
<i>Premium 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