



Speisekarte

Rengser-Mühle To-Go“!

Mit Gänseessen ab dem 20.11.2020

*Unsere **Öffnungszeiten zur Abholung** von vorbestellten Gerichten:*

Freitag von 17:00 bis 19:30 Uhr,

Samstag von 17:00 bis 19:30 Uhr, Sonntag von 13:00 bis 19:00 Uhr

Am Sonntag bieten wir Ihnen zusätzlich durchgehend warme Küche an.

TO – GO Bestellungen für kleine Geburtstage oder Familienfeiern sind nach telefonischer Absprache auch lieferbar.

Lieferservice in nähere Umgebung ab einem Bestellwert von 100 € .

Wir bitten um kurze telefonische Vorbestellung, mindestens 45 Minuten vor Abholzeit und bei Gänseessen mindestens 1 Tag vorher.

Bei Ihrer Abholung achten wir natürlich wieder auf alle gesetzlich vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen und Mindestabstände. Somit können Sie ohne Sorge Ihre Bestellung abholen. Bitte vergessen Sie nicht das Tragen eines Nasen-Mund-Schutzes! Die Ausgabe Ihrer Bestellung erfolgt am Haupteingang!

Auch unser frisches und kristallines Felsquellwasser bekommen Sie weiterhin bei uns!

Ihre Familie Vormstein & Mühle Team

Rengser Mühle, Niederrengse 4, 51702 Bergneustadt, Tel. 02763 / 91450

Speisekarte ab dem 20.11. 2020

Wir kochen mit kristallinem Felsquellwasser und würzen mit Himalaya- Kristallsalz



Vorspeisen:

Feines Cremesüppchen von bergischen Steinpilzen mit frischen Kräutern (vegi) oder € 5,50

Cremiges Kürbis – Kokos – Süppchen mit Curry – Cremefine (vegan) € 4,00

Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu knusprige Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Blattsalat € 8,50

Milder Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert, auf leichtem hausgemachten Tomatencoulis und kleinem Wildkräuter – Blattsalat mit frischem Ciabatta (vegi) € 8,50

Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegan) € 4,00

Hauptgänge:

Bunte Wildkräuter - Blattsalate in Haus -Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen, fri. Baguette (auch mit vegi Filetstreifen möglich) € 14,80

Heringsfilets eingelegt mit Rotwein, Zwiebeln und Kräutern, dazu Preiselbeeren und ein Dip aus Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Schmand, mit frischen Reibekuchen € 15,80

Bunte Gemüsepfanne der Saison in pikantem Zitronengras – Kokos – Ingwerschaum, dazu feine Pasta mit Cherrytomate und gerösteten Pinienkernen (vegi) € 14,80

Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse mit Schnittlauchschaum, dazu Butternudeln (vegi) € 14,80

Zarte Putenschnitzel saftig gebraten auf Champignonrahmsauce mit Bioland - Spiegelei, dazu Kartoffelkroketten oder Pommes € 16,80



Zarte Gänsebrust mit Apfel – Balsamicosauce, dazu hausge.
Apfelrotkohl, glasierter Rosenkohl und Maronen, gefüllter
Bratapfel und Kartoffelklöße € 26,80

Schnitte vom norwegischen Fjordlachs unter der rosa
Pfefferkruste, auf Ragout von glaciertem Karotten -
Steckrübengemüse, Rieslingschaum, Kartoffel - Kräutertalern € 22,80

Bergischer Hirschkraut
pikant abgeschmeckt, dazu hausgemachtem Apfelkompott,
Preiselbeeren und frischen hausgemachten Butterspätzle,
hergestellt mit Biolandeiern € 21,80

Zarter Bergischer Wildschweinrücken unter einer Feigensenf –
Kruste mit Holunderblüten - Wildjus, auf feinem Ragout von
Steckrüben – Karottengemüse, dazu Kartoffel - Kräutertalern € 31,80

Argentinisches Rumpsteak mit Grilltomate und Kräuterbutter,
dazu Pfeffersoße, mit Kartoffel - Kroketten oder Pommes € 25,80

Dessert:

Mousse au Chocolate als Duo von dunkler und weißer
Schokolade auf frischen Früchten mit feinem Nusscrumble € 6,90

Feine Crème – Brulée mit Himbeer - Früchteconfit,
Schokostange € 6,90

**Hotel Restaurant Rengser Mühle, Niederrengse 4 ,
51702 Bergneustadt
Tel. 02763 / 91450 (auch Kindergerichte möglich)**