



# Speisekarte

**Rengser Mühle To - Go**

**April 2021**

**Freitags von 17:00 bis 19:00 Uhr,**

**Samstags von 16 - 19 Uhr, Sonntags von 12 - 14.30 Uhr & 17 - 19 Uhr**

**Karfreitag plus die Ostertage: 11:30 - 15Uhr & 17 - 19:30Uhr**

## Für unsere Wohnmobil - Liebhaber:

**„WOMO – DINNER“ frisch und warm auf Porzellan. Lassen sie sich überraschen.**

**Zur besseren Planung bitten wir um telefonische Vorbestellung wenn möglich mindestens 1 Tag vorher oder sonst auch bei spontaner Entscheidung 2 Stunden vorher.**

**Lieferservice in nähere Umgebung ab einem Bestellwert von 100 € .**

*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!*

**Ihre Familie Vormstein & Mühle Team**

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

# Speisekarte April 2021

Wir kochen mit kristallinem Felsquellwasser und würzen mit Himalaya- Kristallsalz



## Vorspeisen:

**Samtiges Tomatencremesüppchen** mit Basilikumschaum,  
dazu frisches Ciabatta (vegi) € 4,00

**Rengser Mühlen's Bauernsuppe** (leichtes Rahmsüppchen mit  
Zwiebeln und Bio- Sauerkraut verfeinert), mit Petersiliensahne  
und gerösteten Croutons (vegi) € 4,00

**Fein mariniertes Bio - Rote Beete Carpaccio mit Flocken von  
mildem Ziegenkäse**, dazu ein kleinen Wildkräuter – Blattsalat € 7,90  
mit frischem Ciabatta (vegi)

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

## Hauptgänge:

**Bunte Wildkräuter - Blattsalate in Haus -Balsamicodressing**,  
mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen, dazu € 14,80  
frisches Ciabatta (auch mit vegi oder veganen Filetstreifen  
möglich)

**Blanchierte Bio – Paprika gefüllt mit Süßkartoffelpüree und  
gratiniert mit würziger Linsencrumble -Kruste**, dazu € 14,80  
Schnittlauchschaum, Kartoffel – Kräutertaler (vegi)

**Vegetarische Schnitzel** wahlweise „Natur“ oder gefüllt mit  
"Gouda" oder "Mozzarella und Tomate", auf buntem Bio -  
Marktgemüse mit Schnittlauchschaum, dazu Kartoffel – € 14,80  
Kräutertaler (vegi)

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

**Bergische Regenbogen - Forelle gebraten und filetiert** nach  
Müllerin Art mit Bio - Petersilienkartoffeln und feiner Butter € 15,80



**Zarter rosa gebratener Lammrücken** -Neuseeland- unter der Kräuterkruste, auf fein glaciertem mediterranen Bio - Gemüse, dazu knusprige Bio - Kartoffel - Kräutertaler € 24,80

**Knusprig gebratener Bio – Wildlachs** unter feiner Kräuterkruste auf glaciertem Bio -Karotten - Kohlrabigemüse dazu Rieslingschaum und Kartoffel – Kräutertalern € 21,80

**Zartes geschmortes Lammhäxle** auf Rosmarin – Thymianjus, dazu feine Speckböhnchen und hausgemachte Butterspätzle mit Biolandei € 19,80

**Bergischer Hirschpfeffer** pikant abgeschmeckt, mit hausge. Apfelkompott und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Butterspätzle mit Biolandei und ein kleiner Belagensalat € 21,80

**Zarter heimischer Rehrücken** unter einer Feigensenf – Kruste mit Portwein - Wildjus, auf glaciertem Bio – Karotten - Kohlrabigemüse, dazu Kartoffel – Kräutertalern € 34,80

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

**Dessert:**

**Marmorierte Mousse au Chocolate** an gezuckerten Erdbeeren mit frischem Basilikum und einem Hauch Orangenlikör, Schokostange (vegi) € 6,90

**Crème – Brulée mit Bourbon -Vanille** an feinem Kompott von frischen Erdbeeren und Rhabarber, Schokostange (vegi) € 6,90

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