



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 - € 24,80
Gemüse, dazu knusprige Bio - Kartoffel - Kräutertaler

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

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

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

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

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

Dessert:

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

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

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