



Speisekarte

Rengser-Mühle To - Go **auch über Weihnachten und Silvester 2020**

Freitags von 17:00 bis 19:00 Uhr,

Samstags von 16 - 19 Uhr, Sonntags von 12 - 14 Uhr & 17 - 19 Uhr

23.12. von 16 – 19 Uhr, 25.12. & 26.12. von 12 – 18 Uhr

27.12. von 12 - 14 Uhr & 17 - 19 Uhr

Silvester von 17 – 21 Uhr

**Stellen Sie sich ihr individuelles Menü zusammen.
Ab 3 Gänge Menü geben wir 10% auf den Menüpreis**

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis 22.12.20 telefonisch durchgeben.

Das Vakuumieren einzelner Gerichte für späteres Aufwärmen ist möglich.

Lieferservice in nähere Umgebung ab einem Bestellwert von 100 € .

**Neben den Feiertagen bitte telefonische Vorbestellung mindestens 1 Stunde vorher.
Bei Gänseessen mindestens 1 Tag vorher wenn möglich.**

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 Dezember 2020

Wir kochen mit kristallinem Felsquellwasser und würzen mit Himalaya- Kristallsalz



Vorspeisen:

- Klare Tomatenconsommè mit Buttergrießnocken und Knusperstange (vegi) oder Rengser Mühlen Bauernrahmsüppchen mit Sahnetupfen, Kräutern (vegi)** € 4,50
- Hausgeräucherte Gänsebrust mit Glühwein - Orangengelee, dazu ein kleiner Wildkräuter – Blattsalat und frisches Ciabatta** € 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
- Blanchierte Bio – Paprika gefüllt mit feinem Süßkartoffel – Kürbispüree und Linsencrumble, dazu Kartoffel – Kräutertaler** € 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 Natur oder "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt, 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
- (als Kindergericht auch möglich)**



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

Feine Rauten vom Zander unter der rosa Pfefferkruste, auf
Ragout von glaciertem Karotten - Steckrübengemüse,
Rieslingschaum, Kartoffel - Kräutertalern € 19,80

Bergischer Hirschpfeffer
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen € 21,80

Zarter heimischer Wildschweinbraten
in feiner Wacholderrahmsauce, mit hausgemachtem
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen € 21,80

Zarter Bergischer Wildschweintrücker 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 und
kleinem bunten Salatteller € 25,80

Dessert:

Marmorierte Mousse au Chocolate auf frischen Früchten mit € 6,90
feinem Nusscrumble, Schokostange

Feine Crème – Brulée mit einem Hauch von Mohn und Zimt € 6,90
auf Kompott von blauen Gewürzpflaumen, Schokostange

Cremige Mokka – Lebkuchenmousse auf Kompott von blauen
Gewürzpflaumen, Schokostange € 6,90

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