



Speisekarte

Rengser Mühle To - Go

Februar 2021

Freitags von 17:00 bis 19:00 Uhr,

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

Unser Valentins - Geschenk:

Für jede Bestellung an diesem Tag gibt es eine kleine Flasche hausgemachten Holunderblütenlikör gratis mit dazu!

**Zur besseren Planung bitten wir um telefonische Vorbestellung wenn möglich mindestens 2 Stunden vorher.
Bei Gänseessen wenn möglich 1 Tag 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 Februar 2021

Wir kochen mit kristallinem Felsquellwasser und würzen mit Himalaya- Kristallsalz



Vorspeisen:

Pikantes Bio – Karotten – Orangensüppchen mit einem Hauch grünem Pfeffer, dazu frisches Ciabatta (vegan) € 4,00

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

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

Hauptgänge:

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

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

Vegetarische Schnitzel wahlweise „Natur“ oder gefüllt mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate", auf buntem Bio - Marktgemüse mit Schnittlauchschaum, dazu Kartoffel – Kräutertaler (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, glacierte Rosenkohl und Maronen, gefüllter
Bratapfel und Kartoffelklöße € 24,80

Knusprig gebratener Bio – Wildlachs unter feiner
Kräuterkruste auf glacierte Bio -Karotten - Kohlrabigemüse € 23,80
dazu Rieslingschaum und Kartoffel – Kräutertalern

Zarter heimischer Wildschweinbraten mit feiner Wacholder –
Preiselbeerrahmsauce, dazu hausgemachtem Apfelrotkohl und € 21,80
Petersilienkartoffeln oder Kartoffelklöße

Bergischer Hirschpfeffer
pikant abgeschmeckt, mit hausge. Apfelkompott und € 21,80
Preiselbeeren, dazu hausge. Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

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

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 frischen Früchten mit € 6,90
feinem Nusscrumble, Schokostange (vegi)

Crème – Brulée mit Bourbon -Vanille an feinem Kompott von € 6,90
blauen Gewürzpflaumen, feine Früchte, Schokostange (vegi)

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