



Speisekarte

Rengser Mühle To - Go

ab Januar 2021

Freitags von 17:00 bis 19:00 Uhr,

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

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

Das Vakuumieren einzelner Gerichte für späteres Aufwärmen ist möglich.

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 Januar 2021

Wir kochen mit kristallinem Felsquellwasser und würzen mit Himalaya- Kristallsalz



Vorspeisen:

Kartoffelrahmsüppchen verfeinert mit sautiertem Bio –
Wurzelgemüse und Zwiebeln, Kräutern und frischem Ciabatta € 4,00
(vegi)

Milder Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert, auf
leichtem hausgemachten Tomatencoulis und kleinem € 7,90
Wildkräuter – Blattsalat mit frischem Ciabatta (vegi)

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

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 feinem Süßkartoffelpüree
und Linsencrumble auf Schnittlauchschaum, dazu Kartoffel – € 14,80
Kräutertaler (vegi)

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

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

(als Kindergericht auch möglich)



Zarte Gänsebrust mit Apfel – Balsamicosauce, dazu hausge.
Apfelrotkohl, glasierter Rosenkohl und Maronen, gefüllter
Bratapfel und Kartoffelklöße € 24,80

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

Zarter Bergischer Wildschweinrücken unter einer Feigensenf
– Kruste mit Holunderblüten - Wildjus, auf feinem Ragout von
Bio – Brokkoli mit Mandeln und Cherrytomate, dazu
Kartoffel – Kräutertalern € 29,80

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 frischen Früchten mit
feinem Nusscrumble, Schokostange € 6,90

Crème – Brulée mit Bourbon -Vanille auf feinem Kompott
von blauen Gewürzpflaumen, Nusscrumble, Schokostange € 6,90

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