



## Auftakt zum Mahl

- Frisches Ciabatta mit mediterranem Dip und feiner Kräuterbutter mit Himalaya - Salz ( 2 Pers.)* € 3,00
- Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet* € 12,50
- Dünne Scheiben von hausgeräucherte Gänsebrust an Johannesbeercoulis mit feinem Wildkräuter - Blattsalatbouquet in Balsamicodressing* € 13,80
- Bio Rote Beete Carpaccio fein mariniert mit mildem Ziegenkäse an Wildkräuter - Blattsalatbouquet in Balsamicodressing (vegi)* € 10,80

## Löffelweise delikat

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)* € 5,90
- Bio - Kürbis - Süßkartoffelsüppchen mit geröst. Kürbiskernen (vegan)* € 6,50

## Vegetarisch und aus der Vollwertküche

- Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegan)* € 5,50
- Knusprig gebackener griechischer Bio – Feta mit Honig und Kräutern verfeinert an mediterranem Antipasti an Wildkräuter – Blattsalat (vegi)* € 17,80
- Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und süß gebratenen Putenbruststreifen auch mit veganen Falafelbällchen* € 18,80
- Feinwürziges mediterranes Kokosmilch - Gemüsecurry mit Kichererbsen und kleinen Kichererbsen – Falafelbällchen, dazu Petersilienkartoffeln (vegan)* € 17,80
- Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, mit Petersilienkartoffeln (vegi)* € 17,80
- Ganz(s) Vegi mit einem Potpourri von hausgem. Apfelrotkohl, karamellisierten Maronen und Rosenkohl, gefülltem Bratapfel, Vegi-Jus und Kartoffelkloß (vegi)* € 19,80

## Feiner Fisch ganz speziell !

*Heringsfilets eingelegt und mariniert mit Rotwein, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein Dip aus Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Schmand, mit knusprigen Röstkartoffeln* € 18,90

*Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln* € 19,80

*mit Mandeln extra plus* € 3,50

*mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra plus* € 5,50

*Filet von Heilbutt oder norwegischem Fjordlachs unter feiner Kräuterkruste, auf glaciertem Karotten - Kohlrabigemüse, Schnittlauch – Rieslingschaum, dazu Petersilienkartoffeln* € 23,80

## Für die kleinen Gäste

*Sieben Zwerge* € 8,50  
*Cocktailwürstchen (4,2) mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)*

*Snoopy* € 11,50  
*Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)*

*Ein Teller mit frischen Butter - Bandnüdchen* € 8,50  
*dazu Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern*

## Fleisch und Geflügel

<b>Ragout von Butter - Bandnudeln mit Riesengarnelen in Kräutern, einem Hauch Chilli und Frühlingszwiebeln</b>	€ 22,80
<b>Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, Rotweinjus, mit würzigem Tomatenchutney, dazu feine Bratkartoffeln</b>	€ 29,80
<b>Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller</b>	€ 23,80
<b>Zarter Lammrücken (Neuseeland) unter feiner Kräuterkruste, mit Rosmarinjus, auf glaciertem Karotten – Kohlrabigemüse, Kräutertaler</b>	€ 33,80
<b>Bergischer Spießbraten auf Zwiebel – Burgundersauce, mit Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller</b>	€ 22,80

## vom Grill

<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	€ 29,80
<b>Schweinefilet</b>	€ 20,80
dazu fruchtiges Tomaten -Zwiebelconfit, wahlweise mit: Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce,	
und dazu wahlweise: Pommes Frites o d e r Kartoffelkroketten o d e r Bratkartoffeln	

## Deftiges aus der "Mühlenküche"

<b>Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich)</b>	20,80 €
<b>Bergischer Hirschkpfeffer</b>	
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei	26,80€
<b>Heimischer Wildschweinrücken unter einer Birnen – Senf – Kruste, mit Holunderblüten -Wildjus, feinem Pastinakenpüree und Kartoffelplätzchen</b>	37,80€
<b>Zarte Gänsebrust oder Gänsekeule (plus 2€) auf feiner Gänsesauce, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Rosenkohl, gefüllter Bratapfel, dazu Kartoffelklöße</b>	32.80€

## Süße Leckereien

<i>Hausgemachte Creme Brûlée mit feinem Eierlikör - Cookie - Eiscreme , Sahne, Schokodeko</i>	€ 9,80
<i>Nocke von Apfel – Crumble - Eiscreme auf Ragout von blauen Gewürzpflaumen , Sahne, Fruchtdeko</i>	€ 7,80
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, Schokodeko</i>	€ 8,90
<i>Zartschmelzendes hausgemachtes Baileys - Eis auf marinierten frischen Beerenfrüchten, Sahnetupfen, Schokodeko</i>	9,80 €
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen!</i>	Je Kugel € 1,80
<i>Eiscreme Bourbon Vanille, Creme – Erdbeer, Creme - Schokolade , Espresso-Krokant, Creme - Eis Eierlikör - Cookie</i>	Sahne € 0,70

## Auch unser Kaffee in Bio - Fairtrade Qualität

<i>Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 6,00
<i>Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne</i>	€ 6,00
<i>Bio - Cappuccino mit Amarettolikör und Sahne</i>	€ 6,00
<i>Bio - Cappuccino</i>	€ 4,00
<i>Bio - Espresso</i>	€ 3,00
<i>Becher Bio - Kaffee oder Hag</i>	€ 4,00
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 4,00
<i>Bio - Latte Macchiato</i>	€ 4,00

## Digestiv

<i>Altes Pflümli 2 cl</i>	€ 5,00
<i>Calvados 2cl</i>	€ 5,00
<i>Premium Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl</i>	€ 5,00
<i>Premium Williamine 2cl</i>	€ 5,00
<i>Milder Bio Grappa 2cl</i>	€ 6,00
<i>Remy Martin V.S.O.P. 2Cl</i>	€ 5,00

Für Informationen zu Allergenen/Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort