



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
- Bio Rote Beete Carpaccio fein mariniert mit mildem Ziegenkäse an Wildkräuter - Blattsalatbouquet in Balsamicodressing (vegi)** € 9,80

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)** € 5,90

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

- Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegan)** € 6,50
- Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und süß gebratenen Putenbruststreifen auch mit veganen Falafelbällchen oder Tiger - Riesengarnelen)** € 18,80
- Knusprig gebackener griechischer Bio – Feta mit Honig und Kräutern verfeinert an mediterranem Antipasti mit mariniertem Wildkräuter – Blattsalat (vegi)** € 18,80
- Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, mit Petersilienkartoffeln (vegi)** € 18,80
- Ganz(s) Vegi mit einem Potpourri von hausgem. Apfelrotkohl, karamellisierten Maronen und Rosenkohl, gefülltem Bratapfel, Vegi-Jus und Kartoffelkloß (vegi)** € 22,80

Feiner Fisch ganz speziell !

Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln € 20,80

mit Mandeln extra plus € 4,50

mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra plus € 6,50

Feine Edelfischvariation mit Riesengarnele und Rosa - Pfeffer – Limetten – Zesten auf bunt glaciertem Wurzelgemüse, Chablisschaum, dazu nussiger Basmati -Kräuterreis € 24,80

Für die kleinen Gäste

Sieben Zwerge € 12,90
Cocktailwürstchen (4,2) mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)

Snoopy € 14,90
Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)

Fleisch und Geflügel

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, Rotweinjus, mit würzigem Tomatenchutney, dazu feine Bratkartoffeln € 30,80

Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller € 24,80

Zartes Kalbgeschnetzeltes in Champignonrahm, mit nussigem Basmatireis und einem kleinen bunten Salatteller € 30,80

Bergischer Spießbraten auf Zwiebel – Burgundersauce, mit Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller € 22,80

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak € 30,80

Schweinefilet € 21,80

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"

Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich) 24,80 €

*Bergischer Hirschkraut
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei* 28,80€

Heimischer Wildschweinerücken unter einer Birnen – Senf – Kruste, mit Holunderblüten -Wildjus, feinem Pastinakenpüree und Kartoffelplätzchen 37,80€

Zarte Gänsebrust oder Gänsekeule auf feiner Gänsesauce, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Rosenkohl, gefüllter Bratapfel, dazu Kartoffelklöße 29.80€

Süße Leckereien

<i>Nocke von Apfel – Crumble - Eiscreme auf Ragout von blauen Gewürzpflaumen, mit kleiner Schokoquiche und Cashewperle</i>	€ 9,80
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, Schokodeko</i>	€ 8,90
<i>Zartschmelzendes hausgemachtes Baileys - Eis an halbgeschlagener Sahne mit frischen Früchten, Schokodeko</i>	9,80 €
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen!</i>	Je Kugel € 2,50
<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