



Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ofenbaguette und Ciabatta mit zweierlei Dips (2 Pers.)</i>	3,50 €
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und ein kleines Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 12,50
<i>Vorspeisen - Tapas – Gourmetseller ab 2 Personen mit vielen kleinen Köstlichkeiten (auch vegetarisch möglich)</i>	€ 17,80

Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Bergisches Kartoffelsüppchen mit kleinem Spieß von würzigem Edamame - Falafelbällchen (vegan)</i>	€ 5,90

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

<i>Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegan)</i>	€ 6,50
<i>Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und süß gebratenen Putenbruststreifen auch mit veganen Falafelbällchen oder Tiger - Riesengarnelen)</i>	€ 18,80
<i>Knusprig gebackener griechischer Bio – Feta mit Honig und Kräutern verfeinert an mediterranem Antipasti mit mariniertem Wildkräuter – Blattsalat (vegi)</i>	€ 18,80
<i>Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, mit Petersilienkartoffeln (vegi)</i>	€ 18,80
<i>Edamame – Falafelbällchen gebettet in Wasabi – Kartoffelpüree, dazu buntes Wurzelgemüse und rote Thai – Curry – Sauce(mild) (vegi &vegan)</i>	€ 18,80

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** auf Limoncello - Schaum mit bunt glasiertem Wurzelgemüse, 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 Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu feiner lauwarmer Gurken - Kartoffelsalat € 28,80

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 Hirschpfeffer

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

Neuseeland Lammrücken rosa gebraten unter einer Kräuter – Kruste auf bunt glasiertem Wurzelgemüse, mit Portwein – Rosmarinjus, dazu kleine Kartoffelplätzchen 38,80€

Süße Leckereien

<i>Kleines Nockenduo von Apfel – Crumble & Eierlikör – Cookies - Eiscreme an blauen Gewürzpflaumen, mit kleinem Schokoquiche und halbgeschlagener Sahne</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 Amarettoликör 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