



## Auftakt zum Mahl

- Frisches Ciabatta mit mediterranem Dip und feiner Kräuterbutter mit Himalaya - Salz ( 2 Pers.)* 3,50 €
- Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet* € 12,50
- Vorspeisen - Tapas – Gourmetseller ab 2 Personen mit vielen kleinen Köstlichkeiten* € 18,80

## Löffelweise delikat

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)* € 5,90
- Leichtes Bio - Kürbis – Kokos - Süppchen mit Kürbiskernöl und Orangensahne (vegi & vegan möglich)* € 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)* € 19,80
- Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, mit Petersilienkartoffeln (vegi)* € 19,80
- Knusprig gebackener griechischer Bio – Feta mit Honig und Kräutern gewürzt, an mediterranem Antipasti + mariniertem Wildkräuter-Blattsalat*  
• oder € 19,80  
*auf buntem Ofengemüse, Kräuterschaum, dazu Salzkartoffeln (vegi)*
- Winterliche Buddha - Bowl mit lauwarmen Anti - Pasti – Gemüse, Wildkräutern, Sesam und pikantem Chili – Dip, Basmatireis (vegi)* € 18,80

## 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* € 19,80

*Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln* € 23,80

*mit Mandeln extra plus* € 4,50

*mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra plus* € 7,50

*Feine Edelfischvariation mit Riesengarnele an Limoncello – Schaum, auf Ragout von buntem Ofengemüse, dazu nussiger Basmatireis* € 28,80

## 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)*

*Ein Teller mit frischen **Butter - Bandnüdchen*** € 9,90  
*dazu Rahmsauce mit frischen Kräutern*

# Fleisch und Geflügel

*Zartes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes* € 29,80

*Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller* € 27,80

*Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, Rotweinjus, mit würzigem Tomatenchutney, dazu feine Bratkartoffeln* € 32,80

## vom Grill

*Argentinisches Rumpsteak* € 32,80

*Schweinefilet* € 26,80

*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)* 27,80 €

*Bergischer Hirschkpfeffer*  
*pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei* 29,80€

*Schweizer Käsegratin*  
*zarte Putenschnitzelstreifen gegart in Kräuter - Champignonrahmsauce mit feinem Käse überbacken, dazu Butternudeln* 27,80€

## Süße Leckereien

*Zartschmelzendes hausgemachtes Lebkuchenparfait auf Kompott von blauen Gewürzpflaumen, Schokodeko* € 9,80

*Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, Schokodeko* € 8,90

*Zartschmelzendes hausgemachtes Baileys - Eis an halb geschlagener Sahne mit frischen Früchten, Schokodeko* 9,80 €

*Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen!* Je Kugel € 2,50

*Eiscreme Bourbon Vanille, Creme – Erdbeer, Creme - Schokolade , Espresso-Krokant, Creme -Walnuß* Sahne € 0,70

## Auch unser Kaffee in Bio - Fairtrade Qualität

*Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne* € 7,50

*Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne* € 7,50

*Bio - Cappuccino mit Amarettoликör und Sahne* € 7,50

*Bio - Cappuccino* € 5,00

*Bio - Espresso* € 4,00

*Becher Bio - Kaffee oder Hag* € 5,00

*Becher heiße Schokolade mit Sahne* € 5,00

*Bio - Latte Macchiato* € 5,00

## Digestiv

*Altes Pflümli 2 cl € 5,00*

*Calvados 2cl € 5,00*

*Premium Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl € 5,00*

*Premium Williamine 2cl € 5,00*

*Milder Bio Grappa 2cl € 6,00*

*Remy Martin V.S.O.P. 2Cl € 5,00*

*Auf alle Kaltgetränke plus 1 €*

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