



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** € 11,50
- Feine Tomate – Mozzarella mit mildem Kräuterpesto und einem Spritzer Balsamico, dazu ein Wildkräuter – Salatbouquet und frisches Ciabatta (v)** € 9,50

Löffelweise delikats

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut verfeinert) herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)** € 5,50
- Samtiges Kartoffellauchsüppchen (heiß oder auch kalt serviert) mit einem Tupfen Mandelsahne (vegi)** € 5,50

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

- Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegan)** € 5,50
- Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, mit Kartoffelkräutertalern (vegi)** € 16,80
- Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und süß gebratenen Putenbruststreifen (auch mit gebratenen vegetarischen Filetstreifen möglich)** € 17,80
- Feine Pasta von dünnen Bandnudeln in mildem Kräuterpesto – Pesto mit einem Ragout von mediterranem Gemüse und frischen Pfifferlingen, dazu dünn gehobelter Parmesan (vegi)** € 15,80

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 € 17,30

Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln € 18,80

mit Mandeln extra plus € 2,50

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

Schnitte vom norwegischen Fjordlachs unter feiner Kräuterkruste, auf blanchiertem Baby – Blattspinat mit frischen Pfifferlingen, Kräuter - Rieslingschaum, dazu Petersilienkartoffeln € 24,80

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 - Bandnüdelchen** € 8,50
dazu Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern

Fleisch und Geflügel

Rosa gebratenes **Schweinefilet „bergisch“** auf frischer Champignonrahmsauce, dazu ein bunter Salatteller und knusprige Bratkartoffeln € 22,80

Zarter **Zwiebelrostbraten** - vom arg. Roastbeef - auf Rotweinjus mit würzigem Tomatenchutney, mit fein glacierten Zwiebeln, dazu ein kleiner Beilagensalat und Bratkartoffeln € 28,80

Zarter rosa gebratener **Lammrücken** -Neuseeland- unter der Kräuterkruste, Rosmarin - Jus, auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffel - Kräutertaler € 30,80

vom Grill

Argentinisches **Rumpsteak** € 29,80

Schweinefilet € 18,80

dazu fruchtiges Tomatenchutney, wahlweise mit: Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce,

und dazu wahlweise: Pommes Frites o d e r Kartoffelkroketten o d e r Bratkartoffeln

Deftiges aus der "Mühlentüchle"

Mühlenteller (auch vegetarisch möglich)

Zarte Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit feinem bunten Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Röstkartoffeln € 19,90

Bergischer Hirschkopfe

pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei € 22,80

Zarter heimischer Rehrücken

rosa gebraten unter einer Feigensenf – Kruste, mit Portwein – Wildjus, auf sautiertem Mandelbrokkoli, dazu hausgemachte Butterspätzle € 37,90

Fiße Leckereien

Köstliches **hausgemachtes Baileys** (1,2,8) Eis auf marinierten Erdbeeren und frischem Basilikum, Sahnetupfen, Schokostange € 9,50

Crème – Brulée mit Bourbon – Vanille an feinem Kompott von frischen Erdbeeren und Rhabarber, Schokostange (vegi) € 9,50

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

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte
selber zusammen! Je Kugel
€ 1,80

Eiscreme Bourbon Vanille, Crème – Erdbeer, Crème - Schokolade ,
Espresso-Krokant, Lemon – Cheesecake - Eis Sahne
€ 0,70

Abuch unser Kaffee in Bio – Fairtrade Qualität

Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne € 6,00

Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne € 6,00

Bio - Cappuccino mit Amarettoликör und Sahne € 6,00

Bio - Cappuccino € 4,00

Bio - Espresso € 3,00

Becher Bio - Kaffee oder Hag € 4,00

Becher heiße Schokolade mit Sahne € 4,00

Bio - Latte Macchiato € 4,00

Digestiv

Pflümli 2 cl € 5,00

Calvados 2cl € 5,00

Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl € 5,00

Williamine 2cl € 5,00

Milder Bio Grappa 2cl € 6,00

Remy Martin V.S.O.P. 2Cl € 5,00

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