



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

Milder Ziegenfrischkäse karamellisiert an frischen Birnenspalten mit feinem Wildkräuter - Blattsalatbouquet in Himbeerdressing (vegi) € 9,80

Löffelweise delikat

Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut verfeinert) herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi) € 5,50

Feines Kartoffel - Lauchsüppchen mit Mandelsahne € 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 mit mariniertem Wildkräuter – Blattsalat (vegi) € 17,80

Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und süß gebratenen Putenbruststreifen auch mit veganen Falafelbällchen möglich) € 18,80

Feinwürziges mediterranes Kokosmilch - Gemüsecurry mit kleinen Kichererbsen – Falafelbällchen, dazu Petersiliekartoffeln (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

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 € 18,30

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

Fleisch und Geflügel

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, Rotweinjus, mit würzigem Tomatenchutney, dazu feine Bratkartoffeln € 29,80

Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu ein bunter Salatteller und Kartoffelkroketten € 23,80

Zarter heimischer Rehrücken rosa gebraten unter einer Birnen - Aprikosen - Senfkruste, mit Portwein – Wildjus, auf glaciertem Karotten – Kohlrabigemüse, dazu Kartoffel - Kräutertaler € 35,80

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

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak € 29,80

Schweinefilet € 20,80

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 "Mühlencüche"

Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich) 19,80 €

*Bergischer Hirschkraut
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei* € 24,80

Süße Leckereien

<i>Nocke von Erdbeer -Rhabarber - Schmandeis an Erdbeer – Rhabarberkompott , Sahne, Fruchtdeko</i>	€ 7,80
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, Schokostange</i>	€ 8,90
<i>Zartschmelzendes hausgemachtes Baileys - Eis auf marinierten Himbeeren mit einem Spritzer Orangenlikör, Sahnetupfen, Schokostange</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