



## Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ciabatta mit mediterranen Dips ( 2 Pers.)</i>	3,50 €
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 12,50
<i>Bruschetta von der San Marzano Tomate mit Knoblauch, Zitrone, Parmesan und frischen Kräutern</i>	€ 8,90
<i>Vorspeisen - Tapas – Gourmetseller ab 2 Personen mit vielen kleinen Köstlichkeiten</i>	€ 18,80

## Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Klare Paprikaconsommé mit feinen Buttergrießnocken (vegi)</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>	€ 19,80
<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>	€ 19,80
<i>Knusprig gebackener griechischer Bio – Feta mit Honig und Kräutern gewürzt, an mediterranem Antipasti + mariniertem Wildkräuter-Blattsalat</i>	
<i>oder</i>	€ 19,80
<i>auf buntem Ofengemüse, Kräuterschaum, dazu Salzkartoffeln (vegi)</i>	
<i>Mild geräucherter Bio – Mandel - Sesamtofu mit Ragout von buntem Ofengemüse in feinwürzigem Ponzu - Sud, dazu Himalaya – Salzkartoffeln (vegan)</i>	19,80 €

## 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 Limoncelloschaum, auf Ragout von buntem Ofengemüse, dazu nussiger Basmatireis 27,80 €

**Feine Tagliatelle in Bio – Basilikumpesto** mit Riesengarnelen und Cherrytomate, on Top gehobelter Parmesan (auch vegi möglich) 22,80 €

## 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 - Bandnüdelchen** € 9,90  
dazu Rahmsauce mit frischen Kräutern

# Fleisch und Geflügel

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

## *Himmel und Ääd*

*Hausmacher Flönz in Pankopanade mit karamellisierten Äpfeln und Schmorzwiebeln, dazu Butter - Kartoffelstampf* € 19,80

*Bergischer Spießbraten auf Zwiebel – Burgundersauce, mit Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller* € 24,80

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

## vom Grill

*Argentinisches Rumpsteak* € 32,80

*Schweinefilet* € 24,80

*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€

*Bergischer Grillteller ein Trio von Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit Kräuterbutter, Bacon - Marmelade, knusprige Pommes* 29,80€

*Zarter heimischer Rehrücken rosa gebraten unter einer Birnenkruste, mit Portwein – Wildjus, auf Ragout von buntem Ofengemüse, dazu gratinierte Kartoffeln* 35,80€

# Süße Leckereien

<i>Feine Erdbeer - Tiramisu mit frischen Früchten &amp; Erdbeeren, halb geschlagener Sahne</i>	€ 7,90
<i>Saftige Brownie – Ecke mit marinierten Erdbeeren und Nocke mit zartschmelzendem Eis von Cappuccino -Vanille - Schokocrunch</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 halb geschlagener Sahne mit frischen Früchten &amp; Erdbeeren, Schokodeko</i>	9,80 €
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen! (auch veganes Eis möglich)</i>	Je Kugel € 2,50
<i>Eiscreme Bourbon Vanille, Schokolade – Chips, Erdbeer, Joghurt – Himbeer, Schwarzwälder – Kirsch, Walnuß – Karamell,</i>	Sahne € 0,70

## Auch unser Kaffee in Bio - Fairtrade Qualität

<i>Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino mit Amarettolikör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino</i>	€ 4,50
<i>Bio - Espresso</i>	€ 3,50
<i>Becher Bio - Kaffee oder Hag</i>	€ 4,50
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 4,50
<i>Bio - Latte Macchiato</i>	€ 4,50

## Digestiv

<i>Altes Pflümli 2 cl</i>	€ 5,00
<i>Calvados 2cl</i>	€ 5,00
<i>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