



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
- Erdbeer – Spargelsalat mariniert in Himbeerdressing dazu milder Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin gratiniert, Salatbouquet (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
- Samtiges Spargelcremesüppchen mit Spargel-Einlage und Orangensahne (vegi)* € 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
- Feine Butter – Bandnudeln mit Ragout von gebratenem Spargel, Cherrytomate und Bio - Basilikumpesto, on Top gehobelter Parmesan (vegi)* € 17,80
- Feinwürziges mediterranes Kokosmilch - Gemüsecurry mit kleinen Kichererbsen – Falafelbällchen, dazu Petersilienkartoffeln (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 € 2,50

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

Filet von Heilbutt oder norwegischem Fjordlachs unter feiner Kräuterkruste, auf Ragout von gebratenem Spargel, Cherrytomate und frischem Basilikum, Schnittlauch – Rieslingschaum, dazu Petersilienkartoffeln € 24,80

Spargel

Frischer deutscher Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise von Bioland – Ei, dazu Petersilienkartoffeln € 17,50

plus roher oder gekochter Schinken € 8,50

plus kleine Filets von hausgeräuchertem Lachs € 11,50

plus vegi Schnitzel Natur oder mit Gouda oder Tomate Mozzarella gefüllt € 11,50

Für die kleinen Gäste

Sieben Zwerge

Cocktailwürstchen (4,2) mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6) € 8,50

Snoopy

Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6) 11,50 €

Ein Teller mit frischen Butter - Bandnüdchen

dazu Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern € 8,50

Fleisch und Geflügel

<i>Argentinisches Rumpsteak „Strintberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, Rotweinjus, mit würzigem Tomatenchutney, dazu feine Bratkartoffeln</i>	€ 29,80
<i>Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, mit buntem Salatteller und Kartoffelkroketten</i>	€ 24,80
<i>Zarter heimischer Rehrücken rosa gebraten unter einer Birnen - Aprikosen - Senfkruste, mit Portwein – Wildjus, auf glaciertem Karotten – Kohlrabigemüse, dazu Kartoffel - Kräutertaler</i>	€ 35,80
<i>Bergischer Spießbraten auf Zwiebel – Burgundersauce, mit Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller</i>	€ 22,80

vom Grill

<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	€ 29,80
<i>Schweinefilet</i>	€ 20,80
<i>dazu fruchtiges Tomatenchutney, wahlweise mit: Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce,</i>	
<i>und dazu wahlweise: Pommes Frites o d e r Kartoffelkroketten o d e r Bratkartoffeln</i>	

Deftiges aus der "Mühlencüche"

<i>Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich)</i>	19,80 €
<i>Bergischer Hirschkpfeffer pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei</i>	€ 24,80
<i>Barbarie – Entenbrust gefüllt mit Basilikumpesto, auf glaciertem Karotten – Kohlrabigemüse, Orangen – Portweinjus, Kartoffel - Kräutertaler</i>	28,80 €

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, Sahne</i>	€ 8,90
<i>Zartschmelzendes hausgemachtes Baileys - Eis auf marinierten frischen Erdbeeren, Sahne, Fruchtdeko</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 -Chips, 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