



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>Samtiges Spargelcremesüppchen mit Spargel-Einlage und Orangensahne (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>Feines Ragout von gebratenem Spargel und Bio – Mandeltofu in feinwürzigem Ponzu - Sud, dazu Himalaya – Salzkartoffeln (vegan)</i>	19,80 €

Spargel

<i>Frischer deutscher Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise von Bioland – Ei, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 16,90
<i>plus roher oder gekochter Schinken</i>	€ 7,50
<i>plus kleine Filets von hausgeräuchertem Lachs</i>	€ 10,50
<i>plus vegi Schnitzel Natur oder mit Gouda oder Tomate Mozzarella gefüllt</i>	€ 10,50
<i>plus Kalbsschnitzel mit Zitrone</i>	€ 16,50

Feiner Fisch ganz speziell !

<i>Heringsfilets eingelegt und mariniert mit Rotwein, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein Dip aus Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Schmand, mit knusprigen Röstkartoffeln</i>	€ 19,80
---	---------

<i>Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln</i>	€ 23,80
---	---------

mit Mandeln extra *plus* € 4,50

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

<i>Feine Edelfischvariation mit Riesengarnele an Limoncelloschaum, auf Ragout von gebratenem Spargel und Cherrytomate, dazu nussiger Basmatireis</i>	27,80 €
--	---------

<i>Feine Tagliatelle mit Garnelen, frischem gebratenem Spargel, Cherrytomate und Bio - Basilikumpesto, on Top gehobelter Parmesan (auch vegi möglich)</i>	24,80 €
---	---------

Für die kleinen Gäste

<i>Sieben Zwerge Cocktailwürstchen (4,2) mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)</i>	12,90 €
---	---------

<i>Snoopy Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6)</i>	€ 14,90
--	---------

<i>Ein Teller mit frischen Butter - Bandnüdchen dazu Rahmsauce mit frischen Kräutern</i>	€ 9,90
--	--------

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 € 21,80

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 gebratenem Spargel mit Cherry - Tomate, dazu gratinierte Kartoffeln 37,80€

Süße Leckereien

<i>Feine Erdbeer - Tiramisu mit frischen Früchten & Erdbeeren, halb geschlagener Sahne</i>	€ 7,90
<i>Saftige Brownie – Ecke mit Mangokompott und Nocke mit zartschmelzendem Eis von Kaffee - 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 & 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, 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 Amarettoликör 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