



Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ciabatta mit mediterranem Dip und feiner Kräuterbutter mit Himalaya - Salz (2 Pers.)</i>	3,50 €
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 12,50
<i>Vorspeisen - Tapas – Gourmetseller ab 2 Personen mit vielen kleinen Köstlichkeiten</i>	€ 18,80
<i>Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert, dazu Wildkräuter, Parmesan und Cashew</i>	€ 15,80

Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Bergisches Kartoffelsüppchen mit Mettwurststreifen (auch vegi möglich mit Kräutercroutons)</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>Buffalo – Blumenkohl – Wings mit feinem Barbecue - Dip, dazu Kartoffelecken und pikantem Gurkensalat (vegi)</i>	€ 18,80

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 Raute von Zander unter knuspriger Kartoffelkruste, auf mildem Rahm – Weinkraut mit frischen Trauben in Chablisschaum € 26,80

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 - Bandnüdchen*** € 9,90
dazu Rahmsauce mit frischen Kräutern

Fleisch und Geflügel

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

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

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, Rotweinjus, mit würzigem Tomatenchutney, dazu feine Bratkartoffeln € 32,80

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak € 32,80

Schweinefilet € 26,80

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€

Süße Leckereien

*Nocke mit zartschmelzendes Eis von Cappuccino – Vanille - Schokocrunch
an Mango – Kompott, mit saftiger Brownie - Ecke* € 9,80

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

*Zartschmelzendes hausgemachtes Baileys - Eis an halb geschlagener Sahne
mit frischen Früchten, Schokodeko* 9,80 €

*Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte
selber zusammen! (auch veganes Eis möglich)* Je Kugel
€ 2,50

*Eiscreme Bourbon Vanille, Creme – Joghurt - Himbeer, Creme - Schokolade ,
Creme - Cappuccino, Creme Tiramisu, Sahne* € 0,70

Auch unser Kaffee in Bio – Fairtrade Qualität

Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne € 7,50

Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne € 7,50

Bio - Cappuccino mit Amarettoликör und Sahne € 7,50

Bio - Cappuccino € 4,50

Bio - Espresso € 3,50

Becher Bio - Kaffee oder Hag € 4,50

Becher heiße Schokolade mit Sahne € 4,50

Bio - Latte Macchiato € 4,50

Digestiv

Altes Pflümli 2 cl € 5,00

Calvados 2cl € 5,00

Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl € 5,00

Premium Williamine 2cl € 5,00

Milder Bio Grappa 2cl € 6,00

Remy Martin V.S.O.P. 2Cl € 5,00