



## 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)* € 10,80

## 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 - Bärlauchpesto, 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* € 18,50

*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 Neuseeland Lammrücken unter der Kräuterkruste, auf glaciertem Karotten – Kohlrabigemüse, Rosmarinjus, dazu Kartoffel -Kräutertaler</i>	€ 32,80
<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 Hirschkraut</i>	
<i>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>Feines Schokosoufflé an Erdbeer – Rhabarberkompott mit Eierlikör – Cookie -Eis, Sahne, Fruchtdeko</i>	€ 9,80
<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 , Espresso-Krokant, Creme - Eis mit gebrannten Mandeln</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