



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 € 11,50

Fein mariniertes Carpaccio von Bio - Rote Beete, mit mildem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen, dazu Wildkräuterblattsalatbouquet (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 Süppchen von Bio – Kürbis ,Süßkartoffeln und Kokosmilch mit einem Hauch frischem Ingwer verfeinert (vegan) € 6,50

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegan) € 5,50

Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, mit Petersilienkartoffeln (vegi) € 16,80

Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und süß gebratenen **Putenbruststreifen (auch mit gebratenen vegetarischen Filetstreifen oder **veganen Falafelbällchen** möglich)** € 17,80

Fein vegetarisches Ragout von milden veganen Falafelbällchen in süßer Bombay Früchte - Curry - Rahmsauce, dazu Kräuter - Basmatireis (vegi) € 15,80

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 € 17,30

Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln € 18,80

mit Mandeln extra plus € 2,50

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

Schnitte vom norwegischen Fjordlachs oder Raute von Zander unter feiner Kräuterkruste, auf blanchiertem Baby – Blattspinat mit Cherrytomate und bergischen Steinpilzen, Kräuter - Rieslingschaum, dazu Petersilienkartoffeln € 24,80

Für die kleinen Gäste

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

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

Ein Teller mit frischen **Butter - Bandnüdelchen** € 8,50
dazu Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern

Fleisch und Geflügel

Tagesempfehlung: Bitte fragen sie nach dem aktuellen Tagesangebot! € ?

Gänsebrust oder Gänsekeule auf Apfel – Balsamico – Sauce, mit Orange und Preiselbeeren dekoriert, dazu ein süß gefüllter Bratapfel, mit hausgemachtem Apfelrotkohl und glaciertem Rosenkohl, Kartoffelklöße € 29,80

Rosa gebratenes **Schweinefilet „bergisch“** auf frischer Champignonrahmsauce, dazu ein bunter Salatteller und Bratkartoffeln € 23,80

Zarter **Zwiebelrostbraten** - vom arg. Roastbeef - auf Rotweinjus mit würzigem Tomatenchutney, mit fein glacierten Zwiebeln, dazu ein kleiner Beilagensalat und Bratkartoffeln € 28,80

Zarter rosa gebratener **Lammrücken** -Neuseeland- unter der Kräuterkruste, Rosmarin - Jus, auf glaciertem Möhren - Kohlrabigemüse, dazu Kartoffel - Kräutertaler € 30,80

vom Grill

Argentinisches **Rumpsteak** € 29,80

Schweinefilet € 19,80

dazu fruchtiges Tomatenchutney, wahlweise mit: Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce,

und dazu wahlweise: Pommes Frites o d e r Kartoffelkroketten o d e r Bratkartoffeln

Deftiges aus der "Mühlentüchle"

Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Röstkartoffeln (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich) € 19,90

Bergischer Hirschkraut

pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei € 24,80

Zarter heimischer Rehrücken rosa gebraten unter einer Feigensenf – Kruste, mit Portwein – Wildjus, auf glaciertem Möhren – Kohlrabi mit bergischen Steinpilzen, dazu Kartoffel - Kräutertaler € 37,90

Frühe Leckereien

Tagesdessert (bitte fragen sie nach dem aktuellen Tagesangebot)	€ ?
Crème – Brulée mit Bourbon - Vanille an feinem Pflümli - Zwetschgen - Kompott mit Mandelkrokant , Schokostange	€ 9,50
Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, Schokostange	€ 8,90
Zartschmelzendes Eis mit gebrannten Mandeln auf frischem Kompott von blauen Gewürzpflaumen, Sahnetupfen, Schokostange	€ 8,90
Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen!	Je Kugel € 1,80
Eiscreme Bourbon Vanille, Crème – Erdbeer, Crème - Schokolade , Espresso-Krokant, Aprikosen - Schmand - Eis	Sahne € 0,70

Auch unser Kaffee in Bio – Fairtrade Qualität

Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne	€ 6,00
Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne	€ 6,00
Bio - Cappuccino mit Amarettoликör und Sahne	€ 6,00
Bio - Cappuccino	€ 4,00
Bio - Espresso	€ 3,00
Becher Bio - Kaffee oder Hag	€ 4,00
Becher heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,00
Bio - Latte Macchiato	€ 4,00

Digestiv

Pflümli 2 cl	€ 5,00
Calvados 2cl	€ 5,00
Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl	€ 5,00
Williamine 2cl	€ 5,00
Milder Bio Grappa 2cl	€ 6,00
Remy Martin V.S.O.P. 2Cl	€ 5,00

Für Informationen zu Allergenen/Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort