



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
- Milder Ziegenfrischkäse karamellisiert an frischen Birnenspalten mit feinem Wildkräuter - Blattsalatbouquet in Balsamicodressing (vegi)* € 9,80
- Drei knusprige Crossini mit Avocado – Tomate und Riesengarnelen* € 13,80

Löffelweise delikat

- Rengser Mühlen´s Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)* € 5,90
- Feines Zitronengras - Currysüppchen mit kandierten Chillis, Sesam und Frühlinglauch (vegan)* € 5,90

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 oder mit Riesengarnelen möglich)* € 18,80
- Feinwürziges mediterranes Kokosmilch - Gemüsecurry mit Kichererbsen und 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 € 3,50

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

*Filet von Heilbutt **oder** norwegischem Fjordlachs unter feiner Kräuterkruste, auf glaciertem Karotten - Kohlrabigemüse, Schnittlauch – Rieslingschaum, dazu Petersilienkartoffeln* € 23,80

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 - Bandnüdchen*** € 8,50
dazu Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern

Fleisch und Geflügel

Ragout von Butter - Bandnudeln mit Riesengarnelen in Kräutern, einem Hauch Chilli und Frühlingszwiebeln € 22,80

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, Rotweinjus, mit würzigem Tomatenchutney, dazu feine Bratkartoffeln € 29,80

Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller € 23,80

Zarter Lammrücken (Neuseeland) unter feiner Kräuterkruste, mit Rosmarinjus, auf glaciertem Karotten – Kohlrabigemüse, Kräutertaler € 33,80

Bergischer Spießbraten auf Zwiebel – Burgundersauce, mit Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller € 22,80

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak € 29,80

Schweinefilet € 20,80

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 "Mühlencüche"

Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich) 19,80 €

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

Zarte Maispouardenbrust gefüllt mit frischen Kräutern auf gebackenem Kürbisgemüse, Kräuterrahmsauce, dazu gegrillte Süßkartoffeln 23,80 €

Zarte Gänsebrust oder Gänsekeule (plus 2€) auf feiner Gänsesauce, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Rosenkohl, gefüllter Bratapfel, dazu Kartoffelklöße 32,80€

Süße Leckereien

<i>Hausgemachte Creme Brûlée mit feinem Fruchtsorbet, Sahne, Schokodeko</i>	€ 9,80
<i>Nocke von Apfel – Crumble - Eiscreme auf Ragout von blauen Gewürzpflaumen , Sahne, Fruchtdeko</i>	€ 7,80
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, Schokostange</i>	€ 8,90
<i>Zartschmelzendes hausgemachtes Baileys - Eis auf marinierten frischen Beerenfrüchten, Sahnetupfen, Schokostange</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 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 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