



Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ofenbaguette und Ciabatta mit zweierlei Dips (2 Pers.)</i>	3,50 €
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und ein kleines Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 12,90
<i>Hausgeräucherte Gänsebrust mit Cumberland sauce, dazu ein kleines Wildkräuter - Blattsalatbouquet in Himbeerdressing</i>	€ 12,90
<i>Bio Rote Beete Carpaccio fein mariniert mit mildem Ziegenkäse an Wildkräuter - Blattsalatbouquet in Balsamicodressing (vegi)</i>	€ 9,80

Löffelweise delikat

<i>Leichtes Bio - Kürbis – Kokos - Süppchen mit Kürbiskernöl und Orangensahne (vegi & vegan möglich)</i>	€ 5,90
<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (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 in Teriyakisoße gebratenen Putenbruststreifen (wahlweise mit veganen Falafel – Bällchen oder Riesengarnelen)</i>	€ 18,80
<i>Knusprig gebackener griechischer Bio – Feta mit Honig und Kräutern gewürzt, an mediterranem Antipasti + mariniertem Wildkräuter-Blattsalat . <u>oder</u> auf buntem Ofengemüse, Kräuterschaum, dazu Salzkartoffeln (vegi)</i>	€ 18,80
<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>	€ 18,80
<i>Shashuka – Orientalischer Gemüseintopf mit Biolande, Tomate, Paprika, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch und Kräutern, Ciabatta (vegi & vegan möglich)</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 € 19,30

Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln € 20,80

mit Mandeln extra plus € 4,50

mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra plus € 6,50

Feine Edelfischvariation mit Riesengarnele an Limoncello – Schaum, auf Ragout von buntem Ofengemüse, dazu nussiger Basmatireis € 27,80

Für die kleinen Gäste

Sieben Zwerge

Cocktailwürstchen (4,2) mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6) € 12,90

Snoopy

Kinderschnitzel von der Pute in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (6) 14,90 €

Fleisch und Geflügel

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, Rotweinjus, mit würzigem Tomatenchutney, dazu feine Bratkartoffeln € 31,80

Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller € 26,80

Zartes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes € 28,80

Bergischer Rinder - Schmorbraten mit feiner dunkeler Bratensaucen, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße € 28,80

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak € 31,80

Schweinefilet € 24,80

*dazu fruchtiges Tomatenchutney, wahlweise mit: Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce,
und dazu wahlweise: Pommes Frites o d e r Kartoffelkroketten o d e r Bratkartoffeln*

Feine Gans & "Mühlencüche"

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

Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Marktgemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich) 26,80 €

Schweizer Käsegratin – zarte Putenschnitzelstreifen gegart in Kräuter - Champignonrahmsauce mit feinem Käse überbacken, Butternudeln € 26,80

Bergischer Hirschkopfe € 29,80
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei

Walliser Rinderfiletspitzen € 36,80
in feiner Portweinjus mit frischen Champignons und bergischen Steinpilzen, dazu frischen Butterspätzle

Zarter heimischer Rehrücken rosa gebraten unter einer Kräuterkruste, mit Holunderwildjus, auf Ragout von buntem Ofengemüse, gratinierte Kartoffeln € 37,80

Süße Leckereien

<i>Leichte hausgemachte Vanille – Panna Cotta mit Zwetschgenkompott, dazu eine Kugel Mapel – Walnusseis, halbgeschlagene Sahne</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 halbgeschlagener Sahne mit frischen Früchten, Schokodeko</i>	9,80 €
<i>Zartschmelzendes hausgemachtes Lebkuchenparfait auf Kompott von blauen Gewürzpflaumen, Schokodeko</i>	9.80 €
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen!</i>	Je Kugel € 2,50
<i>Eiscreme Bourbon Vanille, Creme – Erdbeer, Creme - Chocolat - Chips, Espresso-Krokant, Cremeeis – Cherry - Cookie</i>	Sahne € 0,70

Auch unser Kaffee in Bio - Fairtrade

Qualität

<i>Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Bio - Cappuccino mit Amarettoликör und Sahne</i>	€ 6,50
<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>(auch mit BIO – Mandelmilch und BIO – Reisdink möglich)</i>	€ 4,00
<i>Bio - Latte Macchiato</i>	

Digestiv

<i>Altes Pflümli 2 cl</i>	€ 5,50
<i>Calvados 2cl</i>	€ 5,50
<i>Premium Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl</i>	€ 5,50
<i>Premium Williamine 2cl</i>	€ 5,50
<i>Milder Bio Grappa 2cl</i>	€ 6,00
<i>Remy Martin V.S.O.P. 2Cl</i>	€ 5,50

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