



Auftakt zum Mahl

- Hausgeräuchertes Lachsfilet** mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Salatbouquet € 11,50
- Milder Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert**, auf leichtem hausgemachten Tomatencoulis und kleinem Feld- Kräuter - Rucola-Salatbouquet (vegi) € 9,50
- Zartes Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert mit frischen Pfifferlingen**, dazu ein Bouquet von Wildkräuterblattsalaten € 14,90

Löffelweise delikät

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe** (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut verfeinert) herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi) € 5,50
- Mildes Rahmsüppchen von bergischen Steinpilzen, Sahnetupfen** (vegi) € 7,50

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, dazu Butter - Basmatireis (vegi) € 16,80
- Bunte Blattsalate** in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen **Putenbruststreifen** (auch mit gebratenen vegetarischen Filetstreifen möglich), dazu frisches Baguette € 17,80
- Feine Pasta** von dünnen Bandnudeln mit mildem Kräuter - Pesto, frischen Kräutersaitlingen, Cherrytomate und fein gehobeltem Parmesan (vegi) € 15,80
- FrISChe Pfifferlinge** in leichtem Schnittlauchschaum, dazu ein hausgemachter Semmelkloße (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 Röstkartoffeln € 16,30

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

mit Mandeln extra plus € 1,60

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

Raute vom Zander fein gebraten, auf einer milden Dijon – Senfsauce, mit nussigem Basmatireis und einem kleinen Beilagensalat € 21,80

Schnitte vom norwegischen Fjordlachs mit Basilikumpesto überbacken, auf Ragout von glaciertem Steckrüben - Karottengemüse, mit weißem Burgunderschaum, dazu Petersilienkartoffeln € 24,80

Bitte fragen Sie nach unserem speziellen 3 Gänge - Menüangebot an Sonn- und Feiertagen

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

Rosa gebratenes **Schweinefilet „bergisch“** auf frischer Champignonrahmsauce, dazu ein bunter Salatteller u. hausge. Reibekuchen € 21,80

Zarter **Zwiebelrostbraten** - vom arg. Roastbeef - auf Rotweinjus mit würzigem Tomatenchutney, gebratenen Zwiebeln, Salatteller und Bratkartoffeln € 28,80

Zartes arg. Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen, Portweinjus, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Beilagensalat € 32,80

Zarter rosa gebratener **Lammrücken** -Neuseeland- unter der Kräuterkruste, Rosmarin-Jus, auf einem Ragout von Mandelbrokkoli und Cherrytomate, dazu feine Kartoffel -Kräutertaler € 30,80

Rehrücken aus heimischer Region unter feiner Birnen - Senfkruste, auf Ragout von Mandelbrokkoli und Cherrytomate, Hollunderblütenwildjus, mit Kartoffel - Kräutertaler € 37,80

vom Grill

Argentinisches **Rinderfiletsteak vom Grill**, dazu fruchtiges Tomatenchutney, € 32,80

Argentinisches **Rumpsteak vom Grill**, dazu fruchtiges Tomatenchutney, € 28,80

Schweinefilet vom Grill, dazu fruchtiges Tomatenchutney, € 18,80

dazu reichen wir wahlweise: Kräuterbutter **o d e r** grüne Pfeffersauce, mit einem Salatteller **o d e r** Pommes Frites **o d e r** Kartoffelkroketten **o d e r** Bratkartoffeln

Deftiges aus der "Mühlentüchle"

Mühlenteller (auch vegetarisch möglich)

Zarte Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit feinem bunten Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Röstkartoffeln € 19,80

Bergischer Hirschkraut

pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei € 23,80

Charn da vade

ein mit gekochtem Schinken (4,3,2) und Käse (1,10) gefülltes, zartes Schnitzel von der Pute, im Bioland-Ei-Mantel in Butter gebraten, auf Butternudeln mit frischen Champignons in Rahm, gebratene Pilze und Croutons € 19,80

Frühe Leckereien

Köstliches **hausgemachtes Baileys** (1,2,8) Eis mit in Cointreau marinierten Himbeeren und knusprigem Amarettini - Crunch, auf halbge. Sahne € 8,90

Feine **Crème – Brulée** mit Himbeer - Früchteconfit, Schokostange € 8,90

Leichte **Mousse au Chocolate** von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten, Schokostange € 7,90

Zartschmelzendes **hausgemachtes Zwetschgenparfait** auf feinem Kompott von blauen Gewürzpflaumen, Sahne € 8,90

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte
selber zusammen! Je Kugel
€ 1,80

Eiscreme Vanille, Creme – Erdbeer, Schokolade – Chips, Espresso-Krokant, Sahne
Cremeeis von weißem Nugat, Cremeeis mit gebrannten Mandeln € 0,70

Auch unser Kaffee in Bio – Fairtrade Qualität

Cappuccino mit Eierlikör und Sahne € 5,50

Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne € 5,50

Cappuccino mit Amarettolikör und Sahne € 5,50

Cappuccino € 3,50

Espresso € 2,50

Becher Kaffee oder Hag € 3,50

Becher heiße Schokolade mit Sahne € 3,50

Latte Macchiato € 3,50

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