



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
- Zartes Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert mit frischen Pfifferlingen, dazu ein Bouquet von Wildkräuterblattsalaten** € 14,90

Löffelweise delikater

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut verfeinert) herzhaft abgeschmeckt, mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)** € 5,50
- Samtiges Kartoffellauchsüppchen (heiß oder auch kalt serviert) mit einem Tupfen Mandelsahne (vegi)** € 5,50

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 Kartoffelkräutertalern (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 Kräutertaler (vegi)** € 15,80
- Saftig gefüllte Paprika mit Hülsenfrüchte – Weizenfüllung, auf fruchtig süßer Paprika – Kirschtomatensauce, dazu Kräuter – Basmatireis (vegan)** € 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 unter feiner Kräuterkruste, auf blanchiertem Baby – Blattspinat mit frischen Pfifferlingen, 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 - Bandnüdchen** € 8,50
dazu Rahmsauce oder Tomatensauce mit frischen Kräutern

Fleisch und Geflügel

Rosa gebratenes **Schweinefilet „bergisch“** auf frischer Champignonrahmsauce, dazu ein bunter Salatteller und knusprige Bratkartoffeln € 22,80

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 mediterranem Gemüse, dazu Kartoffel - Kräutertaler € 30,80

vom Grill

Argentinisches **Rumpsteak** € 29,80

Schweinefilet € 18,80

Plus 1er Portion frischer Pfifferlinge plus € 6,50

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"

Mühlenteller (auch vegetarisch möglich)

Zarte Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit feinem bunten Buttergemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Röstkartoffeln € 19,90

Bergischer Hirschkraut

pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei € 22,80

Zarter Hirschkalbsrücken

rosa gebraten unter einer Feigensenf – Kruste, mit Portwein – Wildjus, auf sautiertem Mandelbrokkoli mit frischen Pfifferlingen, dazu hausgemachte Butterspätzle € 37,90

Piße Leckereien

<i>Köstliches hausgemachtes Baileys (1,2,8) Eis auf marinierten Beerenfrüchten, Sahne, Schokostange</i>	€ 9,50
<i>Creme – Brulée Duo mit Mokka und Vanille an feinem Pflümli - Zwetschgen - Kompott mit Mandelkrokant , Schokostange</i>	€ 9,50
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, Schokostange</i>	€ 8,90
<i>Nocke von zartschmelzendem Aprikosen – Schmandeis auf frisch marinierten Früchten der Saison, Sahnetupfen, Schokostange</i>	€ 8,90
<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, Aprikosen - Schmand - Eis</i>	Sahne € 0,70

Abuch 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 Amarettoликör 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>Pflümli 2 cl</i>	€ 5,00
<i>Calvados 2cl</i>	€ 5,00
<i>Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl</i>	€ 5,00
<i>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