



Auftakt zum Mahl

- Frisches Ofenbaguette und Ciabatta mit zweierlei Dips (2 Pers.)** 3,50 €
- Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und ein kleines Wildkräuter - Salatbouquet** € 12,90
- Vorspeisen - Tapas – Gourmetseller ab 2 Personen mit vielen kleinen Köstlichkeiten (auch vegetarisch möglich)** € 18,90
- Milder Ziegenkäse karamelisiert mit Honig und Rosmarin, dazu ein kleines Nacho – Segel und Wildkräuter - Blattsalat in Himbeerdressing, (vegi)** € 9,80

Löffelweise delikat

- Leichtes Zitronengras – Currysüppchen mit buntem Sesam (vegan)** € 5,90
- Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)** € 5,90

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

- Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegan)** € 6,50
- Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und in Teriyakisoße gebratenen Putenbruststreifen (auch mit veganen Falafel – Bällchen oder Tiger – Riesengarnelen möglich)** € 18,80
- Knusprig gebackener griechischer Bio – Feta mit Honig und Kräutern verfeinert an mediterranem Antipasti mit mariniertem Wildkräuter – Blattsalat (vegi)** € 18,80
- Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Marktgemüse, dazu Schnittlauchschaum, mit Petersilienkartoffeln (vegi)** € 18,80
- Mediterranes Früchtecurry mit knackigem bunten Marktgemüse und kleinen Kichererbsen – Falafelbällchen, dazu nussiger Basmatireis (vegi & vegan)** € 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 € 30,80

Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller € 25,80

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

Bergischer Spießbraten auf Zwiebel – Burgundersauce, mit Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller € 24,80

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak € 30,80

Schweinefilet € 23,80

*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 "Mühlencüche"

Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten mit buntem Marktgemüse und Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich) 25,80 €

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

*Charn de Vade
zartes Putenschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken in Bioland-Eihülle gegart, mit feinem Kräutercoutons – Topping, Champignonrahmsauce, auf Butternudeln* € 27,80

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

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

Süße Leckereien

<i>Zartschmelzende Nocke von Johannisbeer - Pfirsich - Schmandeis an frischen Früchten mit Erdbeeren, mit Schokodeko & halbgeschlagener 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>Feines Vanille - Spaghetti – Eis auf Sahnetupfen mit frischen Erdbeeren, Erdbeersöße und Schokohobeln</i>	8.90 €
<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>	€ 6,00
<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>(auch mit BIO – Mandelmilch und BIO – Reisdink möglich)</i>	€ 4,00
<i>Bio - Latte Macchiato</i>	

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