



Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ciabatta mit mediterranen Dips (2 Pers.)</i>	3,50 €
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 12,50
<i>Vorspeisen - Tapas – Gourmetseller ab 2 Personen mit vielen kleinen Köstlichkeiten</i>	€ 18,90

Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen´s Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Rengser Mühlen´s Kürbissuppe mit Orangensahne verfeinert(ohne Sahne auch Vegan)</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 gebratenen Putenbruststreifen in süß - würzigem Teriaki, oder mit veganen Falafelbällchen oder Tiger – Riesengarnelen</i>	€ 19,80
<i>Bio Feta (gebackener Feta-Käse mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, dazu ein gemischter Wildkräuter -Blattsalat)</i>	€ 19,80
<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>	19,80 €
<i>Mild geräucherter Bio – Mandel - Sesamtofu mit Ragout von buntem Ofengemüse in feinwürzigem Ponzu – Teriyaki - Sud, dazu Himalaya – Salzkartoffeln (vegan)</i>	19,80 €

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 € 19,80

Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln € 23,80

mit Mandeln extra plus € 4,50

mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra plus € 7,50

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

Feine Tagliatelle mit Riesengarnelen und buntem Ofengemüse(Chili, Knoblauch, frische Kräuter und Parmesan) 22,80 €

Für die kleinen Gäste

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

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

Ein Teller mit frischen **Butter - Bandnüdchen** € 9,90
dazu Rahmsauce mit frischen Kräutern

Fleisch und Geflügel

Zartes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes € 29,80

*Zarter Hirschrücken unter Feigen – Senfkruste mit feiner Wildjus, auf
glacierten Zuckerschoten, gratinierte Kartoffeln* € 36,80

*Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer
Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller* € 27,80

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak € 32,80

Schweinefilet € 24,80

*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 Zitronenchili-
Marinade auf buntem Ofengemüse ,Gremolata und Süßkartoffelpommes* 26,80 €

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

*Bergischer Grillteller ein Trio von Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak
mit Kräuterbutter, Bacon - Marmelade, knusprige Pommes* 29,80€

*Zarter heimischer Rehrücken rosa gebraten unter einer Birnenkruste, mit
Portwein – Wildjus, auf Ragout von buntem Ofengemüse mit frischen
Pfefferlingen, dazu gratinierte Kartoffeln* 36,80€

Süße Leckereien

<i>Feine Mango - Tiramisu an blauen Gewürzpflaumen, halb geschlagener Sahne, Schokodeko</i>	€ 8,90
<i>Saftige Brownie – Ecke an blauen Gewürzpflaumen und Nocke mit zartschmelzendem Eis von weißer Schokolade (hausgemacht)</i>	€ 9,80
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, halbgeschlagener Sahne, Schokodeko</i>	€ 8,90
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen! (auch veganes Eis möglich)</i>	Je Kugel € 2,50
<i>Eiscreme Bourbon Vanille, Schokolade – Chips, Erdbeer, Tiramisu – Eis, Joghurt – Himbeer, Brombeer - Joghurt, Walnuß – Karamell, Zitronensorbet</i>	Sahne € 0,70

Auch unser Kaffee in Bio – Fairtrade Qualität

<i>Bio - Cappuccino mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino mit Orangenlikör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino mit Amarettoликör und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Bio - Cappuccino</i>	€ 4,50
<i>Bio - Espresso</i>	€ 3,50
<i>Becher Bio - Kaffee oder Hag</i>	€ 4,50
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 4,50
<i>Bio - Latte Macchiato</i>	€ 4,50

Digestiv

<i>Altes Pflümli 2 cl</i>	€ 5,00
<i>Calvados 2cl</i>	€ 5,00
<i>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