



## Auftakt zum Mahl

- Frisches Ciabatta mit hausgemachten Dips ( 2 Pers.)* € 3,50
- Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und Wildkräuter - Salatbouquet* € 9,80
- Spargelsalat fein mariniert in Honig – Senfdressing mit frischen Erdbeeren, Wildkräutern und Mozzarella* € 11,80

## Löffelweise delikat

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)* € 5,90
- Spargelcremesüppchen mit Orangensahne (vegi)* € 5,90

## Vegetarisch und aus der Vollwertküche

- Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegi oder vegan)* € 6,50
- Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen* € 21,80
- Bärlauch – Crêpe gefüllt mit einem Ragout von gebratenem Spargel, Cherrytomate, Ziegenkäse – Crumble, Sauce Maltaise, Salatbouquet* € 23,80
- Zarte Steinpilzravioli in Salzeibutter geschwenkt, mit karamelisiertem Bio - Kürbis & mildem Ziegenkäse- Crumble, Wildkräuterbouquet (Veg.)* € 23,80
- Tagliatelle und gebratenem Spargel mit Cherrytomate in Bärlauchpesto, (Veg.)* € 19,80

# Spargel

*Frischer deutscher Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise von Bioland – Ei, dazu Petersilienkartoffeln* € 18,80

*plus roher oder gekochter Schinken* € 8,50

*plus kleine Filets von hausgeräuchertem Lachs* € 8,50

*plus Kalbsschnitzel mit Zitrone* € 16,50

## Feiner Fisch ganz speziell !

*Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilien-Kartoffeln* € 25,80

*mit Mandeln extra* plus € 4,50

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

*Zartes Zanderfilet unter knuspriger Kartoffelkruste, Rieslingschaum, auf buntem mediterranem Gemüse , dazu Petersilien-Kartoffeln* € 29,80

## Für die kleinen Gäste

*Sieben Zwerge  
Cocktailwürstchen mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise* € 10,90

*Snoopy  
Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes,  
Ketchup und Mayonnaise* € 12,90

*Vegi – Spaß  
Vegi Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise* € 10,90

## Fleisch und Geflügel

*Spareribs „Low&Slow“ mit BBQ – Honig - Marinade , dazu Pommes, Salatbouquet* € 18,90

*Bergischer Sauerbraten in eigener Sauce mit Rosinen, auf mildem Rahmwirsing, gratinierte Kartoffeln* € 22,80

*Zartes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone, mit frischen Pommes \*\*\** € 32,80

*Heimischer Wildschweinerücken unter Kräuterkruste mit Wildjus, auf buntem mediterranem Gemüse, gratinierte Kartoffeln \*\*\** € 38,80

## vom Grill

*Argentinisches Rumpsteak \*\*\** € 36,80

*Schweinefilet* € 27,80

- dazu fruchtiges Tomaten-Zwiebelconfit, wahlweise mit: **Kräuterbutter** oder **grüner Pfeffersauce** oder **Champignonrahmsauce**

- und dazu wahlweise: **Pommes Frites** o d e r **Kartoffelkroketten** o d e r **frische Petersilien-Kartoffeln**

## Fleisch und Geflügel

*Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten auf knackigem mediterranem Gemüse, Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten* € 27,80  
- (auch mit **Vegi - Schnitzel** möglich)

*Bergischer Hirschpfeffer*  
*pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und feinen Butternudeln \*\*\** € 32,80

*Zarte Maispoularde mit Bärlauchfüllung, auf Ragout von gebratenem Spargel mit Cherrytomate, gratinierte Kartoffeln \*\*\** € 29,80

## Süße Leckereien

|   |                    |
|---|--------------------|
| <i>Leichte Tiramisu im Glas an frischen Beerenfrüchten, Sahne und Schoko-Deko</i>   | € 8,90             |
| <i>Nocke von Himbeer – Joghurt – Schmandeis auf marinierten frischen Erdbeeren , Sahne, Schoko-Deko</i>                         | 8,90 €             |
| <i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten und Erdbeeren, Sahne und Schoko-Deko</i> | € 8,90             |
| <i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen! (auch veganes Eis möglich)</i>                            | Je Kugel<br>€ 3,00 |
| <i>Bourbon Vanille, Chocolate-Chips, Erdbeer, Stracciatella, SchwarzwälderKirsch, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet</i>         | Sahne<br>€ 0,70    |

## 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 AmarettoLikör 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>              | € 5,50 |
| <i>Calvados 2cl</i>                    | € 5,50 |
| <i>Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl</i> | € 5,50 |
| <i>Premium Williamine 2cl</i>          | € 5,50 |
| <i>Milder Bio Grappa 2cl</i>           | € 6,50 |
| <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*

*\*\*\* Aus betrieblichen Gründen akzeptieren wir Gutscheinbücher bis max. 30€ pro Buch. Der Differenzbetrag bei höherpreisigen Gerichten wird berechnet.*