



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
- Klare Tafelspitzconsommé mit Einlage von Bio – Eierstich, Möhre, Sellerie* € 6,90

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 und Sauce Maltaise* € 23,80
- Composé von Steinpilzravioli und gebratenem Spargel mit Cherrytomate in Bärlauchpesto, Ziegenkäse – Crumble - Topping (Veg.)* € 25,80
- Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Ofengemüse, Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln (vegi)* 19,80 €

Feiner Fisch ganz speziell !

<i>Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilien-Kartoffeln</i>	€ 25,80
<i>mit Mandeln extra</i> <i>plus</i>	€ 4,50
<i>mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra</i> <i>plus</i>	€ 6,50
<i>Zartes Zanderfilet unter knuspriger Kartoffelkruste, Rieslingschaum, auf buntem mediterranem Gemüse , dazu Petersilien-Kartoffeln</i>	€ 29,80

Für die kleinen Gäste

<i>Sieben Zwerge</i>	
<i>Cocktailwürstchen mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise</i>	€ 10,90
<i>Snoopy</i>	
<i>Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise</i>	€ 12,90
<i>Vegi – Spaß</i>	
<i>Vegi Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise</i>	€ 10,90

Fleisch und Geflügel

Kalbstafelspitz auf mildem Rahmwirsing , Meerrettichsoße, Salzkartoffeln € 25,80

Bergischer Sauerbraten in eigener Sauce mit Rosinen, auf mildem Rahmwirsing, gratinierte Kartoffeln € 24,80

*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

Kalbsfilet rosa gebraten mit Zwiebel – Senf – Kruste auf Ragout von gebratenem Spargel und Cherrytomate mit Café de Paris – Sauce, gratinierte Kartoffeln € 37,80

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

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

*Neuseeland - Lammrücken unter Black – Pearl - Kaffeekruste mit Thymianjus, auf buntem mediterranem Gemüse, gratinierte Kartoffeln **** € 39,80

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>Creme Charlotte (Vanille – Kirschcreme mit Löffelbiskuit) im Glas mit Sahne , Eierlikör, Schokoraspeln und Erdbeerdeko</i>	€ 8,90
<i>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen! (auch veganes Eis möglich)</i>	Je Kugel € 3,00
<i>Bourbon Vanille, Chocolate-Chips, Erdbeer, Stracciatella, Schwarzwälderkiersch, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet</i>	Sahne € 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.