



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>	€ 10,80
<i>Wildkräuter - Blattsalat in Balsamicodressing mit frischen Pfifferlingen und gerösteten Pinienkernen (vegi und vegan möglich)</i>	€ 12,80

Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Pfifferlingrahmsüppchen mit Kräutersahne (vegi)</i>	€ 6,90

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

<i>Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegi oder vegan)</i>	€ 6,50
<i>Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen oder Tiger – Riesengarnelen (plus 3€)</i>	€ 19,80
<i>Mediterrane Bowl mit würzigem Basmati Reis, mariniertem Bio Feta, knackigem mediterranem Gemüse, frischen Gurkenwürfelchen, Bio - Mais, Paprikastreifen, Frühlingszwiebeln und Teriyakisauce (auch vegan möglich)</i>	€ 17,80
<i>Bio Pasta in Olivenöl mit knackigem mediterranem Gemüse, Cherry-Tomaten, gerösteten Pinienkernen, dazu eine feine Tomaten-Basilikum Soße (vegi, auch vegan möglich)</i>	€ 17,80
On Top möglich mit:	
<i>plus: Vegi-Schnitzel Natur oder gefüllt mit Gouda oder Tom.- Mozzarella</i>	€ 5,80
<i>plus: Streifen von Bio – Sesam – Mandeltofu</i>	€ 5,80
<i>plus: kleine Filets von hausgeräuchertem Lachs</i>	€ 7,80
<i>plus: kleine Portion frische Pfifferlinge</i>	€ 8,90

Feiner Fisch ganz speziell !

<i>Heringsfilets eingelegt und mariniert mit Rotwein, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein Dip aus Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Schmand, mit frischen Petersilien-Kartoffeln</i>	€ 21,80
<i>Bergische Regenbogen - Forelle gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilien-Kartoffeln</i>	€ 23,80
<i>mit Mandeln extra</i> plus	€ 4,50
<i>mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra</i> plus	€ 6,50
<i>Zartes Wolfsbarschfilet unter Rosabeeren - Kräuterkruste, Pernodschaum auf buntem mediterranem Gemüse mit frischen Pfifferlingen, dazu Petersilien-Kartoffeln</i>	€ 29,80

Für die kleinen Gäste

<i>Sieben Zwerge</i>	€ 10,90
<i>Cocktailwürstchen mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise</i>	
<i>Snoopy</i>	
<i>Kinderschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise</i>	€ 12,90
<i>Vegi – Spaß</i>	€ 10,90
<i>Vegi Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise</i>	
<i>Zauberteller</i>	€ 9,90
<i>Leckere Bandnudeln mit feiner Tomaten-Basilikum Soße</i>	

Fleisch und Geflügel

Bergischer Spießbraten auf Zwiebel – Burgundersauce, mit Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller € 22,80

Zarter Milchlamm – Braten in eigenem Schmorsud, auf knackigem mediterranem Gemüse, mit gratinierten Kartoffeln € 26,80

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

Zarter heimischer Rehrücken unter Feigen – Senfkruste mit feiner Wildjus, auf buntem mediterranen Gemüse mit frischen Pfifferlingen, mit gratinierte Kartoffeln € 39,80

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak € 34,80

Schweinefilet € 26,80

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

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

plus: kleine Portion frische Pfifferlinge € 8,90

Deftiges aus der "Mühlencüche"

Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller € 28,80

Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten auf knackigem mediterranem Gemüse, Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten € 26,80
- (auch mit vegetarischem Schnitzel möglich)

Bergischer Hirschkopfe
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei € 30,80

Süße Leckereien

<i>Feine Tiramisu an frischen Früchten mit Erdbeeren, Sahne und Schoko-Deko</i>	€ 8,90
<i>Hausgemachtes Baileys - Eis an an frischen Früchten mit Erdbeeren, Sahne und Schoko-Deko</i>	€ 9,80
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten der Saison, 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 € 3,00
<i>Bourbon Vanille, Chocolate-Chips, Erdbeer, Tiramisu-Eis, SchwarzwälderKirsch, 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