



Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ciabatta mit hausgemachten Dips (2 Pers.)(vegi)</i>	€ 3,50
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 9,80
<i>Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert, mit frischen Pfifferlingen, Salatbouquet</i>	€ 18,80

Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Erfrischende Kaltschale mit Avocado, Kräutern, Gurke, Topping mit Edelnuss und Bio - Feta (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Pfifferlingrahmsüppchen mit Sahnetupfen und Kräutern (vegi)</i>	€ 6,90

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

<i>Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegi & vegan)</i>	€ 6,50
<i>Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen (vegan mit Bio- Sesam – Mandeltofu)</i>	€ 21,80
<i>Mediterrane Bowl mit würzigem Basmati Reis, mariniertem Bio Feta, knackigem mediterranem Gemüse, frischen Gurkenwürfelchen, Bio - Mais, Paprikastreifen, Frühlingszwiebeln und Teriyakisauce (vegi & vegan möglich statt Bio – Feta mit Bio – Sesam - Mandeltofu)</i>	€ 19,80
<i>Zarte Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen, in Salbeibutter geschwenkt, auf buntem mediterranem Gemüse , Wildkräuterbouquet (Veg.)</i>	€ 23,80
<i>Wahlweise dazu: plus: 4 Tiger - Riesengarnelen</i>	€ 9,80
<i>plus: Streifen von Bio – Sesam – Mandeltofu</i>	€ 5,80
<i>plus: frische Pfifferlinge im Gemüse</i>	€ 3,50
<i>Vegetarische Schnitzel wahlweise „Naturschnitzel“ oder mit „Goudafüllung“, auf buntem mediterranem Gemüse, an Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, Kartoffelkroketten (vegi)</i>	21,80 €

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
plus: frische Pfifferlinge im Gemüse		€ 3,50

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

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

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

Arg. Rumpsteak unter Zwiebel - Senfkruste** auf Portweinjus, mit gratinierten Kartoffeln * € 36,80

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***

plus: Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen € 3,50

Fleisch und Geflügel

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

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

***„Bergische Mühlenpfanne“**
Schweinefiletspitzen mit buntem Marktgemüse, Portweinjus, dazu gratinierte Kartoffeln* € 29,80

plus: frische Pfifferlinge im Gemüse € 3,50

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 € 3,00
<i>Bourbon Vanille, Chocolate-Chips, Erdbeer, Stracciatella, Pistazie, Schwarzwälderkerisch, Walnuss, 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 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>	€ 5,50
<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.*