



## 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>Feiner Tapas – Vorspeisenteller mit allerlei Leckereien, mit kleinem Salatbouquet (ab 2 Pers. )</i>	€ 19,80

## Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Leichtes Bio - Kürbis – Kokos - Süppchen mit Kürbiskernöl (vegan)</i>	€ 5,90

## 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 mit Schnitzel von mildem Bio - Feta</i>	€ 19,80
<i>Ganz(s) „Vegi“ ein Composé mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glaciertem Rosenkohl und karamellisierten Maronen, gefülltem Bratapfel, feiner Gemüsejus, und Kartoffelklößen (Veg.)</i>	€ 22,80
<i>Zarte Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt, mit karamellisiertem Bio - Kürbis und mildem Ziegenkäse - Crumble (Veg.)</i>	€ 21,80

## Feiner Fisch ganz speziell !

<b>Bergische Regenbogen - Forelle</b> gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilien-Kartoffeln		€ 23,80
mit Mandeln extra	plus	€ 4,50
mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra	plus	€ 6,50
 <b>Zartes Zanderfilet unter knuspriger Kartoffelkruste</b> , Rieslingschaum, auf buntem mediterranem Gemüse , dazu Petersilien-Kartoffeln		€ 29,80

## Für die kleinen Gäste

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

# Fleisch und Geflügel

*Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Sauce, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklöße* € 29,80

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

*Heimischer Wildschweinerücken unter Kräuterkruste mit feiner Wildjus, auf buntem mediterranen Gemüse, mit gratinierte Kartoffeln \*\*\** € 39,80

## vom Grill

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

*Schweinefilet* € 27,80

- 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**

## Feine Gans & "Mühlencüche"

*Zarte Gänsebrust oder Gänsekeule (plus 2 €)*

*auf feiner Gänsesauce, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Rosenkohl, gefüllter Bratapfel, dazu Kartoffelklöße \*\*\** € 39,80

*Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller* € 29,80

*Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten auf knackigem mediterranem Gemüse, Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten* € 28,80  
- (auch mit **Vegi - Schnitzel** möglich)

*Bergischer Hirschkpfeffer*

*pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei \*\*\** € 31,80

# Süße Leckereien

Feine <b>Tiramisu</b> an frischen Früchten und Gewürzpflaumen, Sahne und Schoko-Deko	€ 8,90
<b>Hausgemachtes Baileys - Eis</b> an an frischen Früchten, Sahne und Schoko-Deko	€ 9,80
Leichte <b>Mousse au Chocolate</b> von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten und Gewürzpflaumen, Sahne und Schoko-Deko	€ 8,90
Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen! (auch veganes Eis möglich)	Je Kugel € 3,00
<b>Bourbon Vanille, Chocolate-Chips, Erdbeer, Tiramisu-Eis, Schwarzwälderkersch, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet</b>	Sahne € 0,70

## Bio – Fairtrade Qualität

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

## Digestiv

Altes Pflümli 2 cl	€ 5,50
Calvados 2cl	€ 5,50
Himbeere, Kirsch, Mirabelle 2cl	€ 5,50
Premium Williamine 2cl	€ 5,50
Milder Bio Grappa 2cl	€ 6,50
Remy Martin V.S.O.P. 2Cl	€ 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.