



Auftakt zum Mahl

Frisches Ciabatta mit mediterranen Dips (2 Pers.)	€ 3,50
Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet	€ 10,80
Feiner Tapas – Vorspeisenteller mit allerlei Leckereien, mit kleinem Salatbouquet (ab 2 Pers.)	€ 19,80

Löffelweise delikat

Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)	€ 5,90
Leichtes Bio - Kürbis – Kokos - Süppchen mit Kürbiskernöl (vegan)	€ 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 oder mit Schnitzel von mildem Bio - Feta	€ 19,80
Ganz(s) „Vegi“ ein Composé mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glaciertem Rosenkohl und karamellisierten Maronen, gefülltem Bratapfel, feiner Gemüsejus, und Kartoffelklößen (Veg.)	€ 22,80
Zarte Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt, mit karamellisiertem Bio - Kürbis und mildem Ziegenkäse - Crumble (Veg.)	€ 21,80

Feiner Fisch ganz speziell !

Bergische Regenbogen - Forelle 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

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

Für die kleinen Gäste

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

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

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

Zauberteller € 9,90
Leckere Bandnudeln mit feiner Rahm - Soße

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 Wildschweinrücken 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 oder Kartoffelkroketten oder frische Petersilien-Kartoffeln**

Feine Gans & "Mühlenküche"

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

Süße Leckereien

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

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.*