



Auftakt zum Mahl

Frisches Ciabatta mit hausgemachten Dips (2 Pers.)	€ 3,50
Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet	€ 9,80
Gebackene Blutwurstpralinen auf geschmorten Zwiebeln und Äpfeln	€ 9,80
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
Bergische Rinder - Gulaschsuppe mit Kartoffel und Paprika	€ 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 oder mit Riesengarnelen in Chili - Öl	€ 19,80
Feine Ofenkartoffel mit leckerem Dip , buntem Grillgemüse und kleinem Beilagensalat (Veg.)	€ 16,80
Zarte Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt , mit karamelisiertem 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
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 Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller	€ 24,80
Geschmorte Ochsenbückchen in eigener Sauce, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	€ 29,80
Zartes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone , mit frischen Pommes ***	€ 32,80
Sika - Hirschrücken 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** oder **Champignonrahmsauce**

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

Fleisch und Geflügel

Grillteller – Trio (Rumpsteak, Schweinefilet, Pute) mit Bacon - Marmelade, Kräuterbutter, dazu Pommes € 32,80

Der Mühlenteller mit zartem **Putenschnitzelchen** in Butter gebraten auf knackigem mediterranem Gemüse, Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten € 29,80
- (auch mit **Vegi - Schnitzel** möglich)

Bergischer Hirschpfeffer
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei *** € 33,80

Piße Leckereien

Feine **Tiramisu** an frischen Früchten und Gewürzpflaumen, Sahne und Schoko -Deko € 8,90

Hausgemachtes Bailey's Eis mit Schokobrownie, frischen Früchten, Sahne und Schoko-Deko € 9,80

Leichte **Mousse au Chocolate** 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

Bourbon Vanille, Chocolate-Chips, Erdbeer, Stracciatella, Sahne
Schwarzwälderkersch, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet € 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.