



## Auftakt zum Mahl

<b>Frisches Ciabatta mit hausgemachten Dips ( 2 Pers.)</b>	€ 3,50
<b>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet</b>	€ 9,80
<b>Gebackene Blutwurstpralinen auf geschmorten Zwiebeln und Äpfeln</b>	€ 9,80
<b>Feiner Tapas – Vorspeisenteller mit allerlei Leckereien, mit kleinem Salatbouquet (ab 2 Pers. )</b>	€ 19,80

## Löffelweise delikat

<b>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</b>	€ 5,90
<b>Leichtes Bio - Kürbis – Kokos - Süppchen mit Kürbiskernöl (vegan)</b>	€ 5.90
<b>Bergische Rinder - Gulaschsuppe mit Kartoffel und Paprika</b>	€ 6.90

## Vegetarisch und aus der Vollwertküche

<b>Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegi oder vegan)</b>	€ 6,50
<b>Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen oder mit Riesengarnelen in Chili - Öl</b>	€ 19,80
<b>Feine Ofenkartoffel mit leckerem Dip, buntem Grillgemüse und kleinem Beilagensalat (Veg.)</b>	€ 16,80
<b>Zarte Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt, mit karamellisiertem Bio - Kürbis und mildem Ziegenkäse - Crumble (Veg.)</b>	€ 21,80

## Feiner Fisch ganz speziell!

**Bergische Regenbogen - Forelle** gebraten nach Müllerin Art mit € 23,80  
zerlassener Butter und Petersilien-Kartoffeln

mit Mandeln extra plus € 4,50

mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra plus € 6,50

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

## Für die kleinen Gäste

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

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

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

## Fleisch und Geflügel

**Bergischer Spießbraten** auf Zwiebel – Burgundersauce, mit € 24,80  
Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller

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

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

**Sika - Hirschrücken unter Kräuterkruste** mit feiner Wildjus, auf buntem € 39,80  
mediterranen Gemüse, mit gratinierte Kartoffeln \*\*\*

## 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** oder **Kartoffelkroketten** oder  
**frische Petersilien-Kartoffeln**

## Bleisch und Geflügel

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

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

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

## Füße Leckereien

<i>Feine Tiramisu an frischen Früchten und Gewürzpflaumen, Sahne und Schoko -Deko</i>	€ 8,90
<i>Hausgemachtes Bailey's Eis mit Schokobrownie, 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, Stracciatella, 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.*