



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

Bio – Rote Beete – Carpaccio leicht mariniert, mit Bio - Fetaflocken und kleinem Salatbouquet (Veg.) € 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 karamellisiertem Bio - Kürbis und mildem Ziegenkäse - Crumble (Veg.) € 21,80

Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Ofengemüse, mit Champignonrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln (vegi) € 19,80

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

Fleisch und Geflügel

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

Bergischer Sauerbraten in eigener Sauce mit Rosinen, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Salzkartoffeln € 24,80

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** oder **Kartoffelkroketten** oder **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 € 27,80
- (auch mit **Vegi - Schnitzel** möglich)

Bergischer Hirschpfeffer
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und feinen Butternudeln *** € 33,80

Süße 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.*