



Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ciabatta mit hausgemachten Dips (2 Pers.)</i>	€ 3,50
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 9,80
<i>Bio – Rote Beete – Carpaccio leicht mariniert, mit Bio - Fetaflocken und kleinem Salatbouquet (Veg.)</i>	€ 9,80
<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
<i>Bergische Rinder - Gulaschsuppe mit Kartoffel und Paprika</i>	€ 6,90

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 Riesengarnelen in Chili - ÖL</i>	€ 19,80
<i>Feine Ofenkartoffel mit leckerem Dip, buntem Grillgemüse und kleinem Beilagensalat (Veg.)</i>	€ 16,80
<i>Zarte Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt, mit karamelisiertem Bio - Kürbis und mildem Ziegenkäse - Crumble (Veg.)</i>	€ 21,80
<i>Vegetarische Schnitzel wahlweise mit "Gouda" oder "Mozzarella und Tomate" gefüllt (auch ganz ohne Füllung möglich), auf buntem Ofengemüse, mit Champignonrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln (vegi)</i>	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
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 € 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** 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 € 27,80
- (auch mit **Vegi - Schnitzel** möglich)

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

Süße 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, Schwarzwälderkirch, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet	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.