



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
Blutwurstpralinen auf geschmorten Zwiebeln und Äpfeln	€ 10,80
Feiner Tapas – Vorspeisenteller mit allerlei Leckereien, mit kleinem Salatbouquet (ab 2 Pers.)	€ 16,80

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 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

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

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 Ochsenbäckchen 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 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 € 29,80
- (auch mit Vegi - Schnitzel möglich)

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

Süße Leckereien

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

Hausgemachtes Eis mit Spekulatius – Crunch und einem Hauch Orangenlikör, 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, Schwarzwälderkirsch, 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 Amarettolikör 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.*