



Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ciabatta mit mediterranen Dips (2 Pers.)</i>	€ 3,50
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 9,80
<i>Feiner Tapas – Vorspeisenteller mit allerlei Leckereien, mit kleinem Salatbouquet (ab 2 Pers.)</i>	€ 16,80

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

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 Schnitzel von mildem Bio - Feta</i>	€ 19,80
<i>Ganz(s) „Vegi“ ein Composé mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glaciertem Rosenkohl und karamellisierten Maronen, gefülltem Bratapfel, feiner Kürbis - Kokossauce, und Kartoffelklößen (Vegan)</i>	€ 21,80
<i>Zarte Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt, mit karamelisiertem Bio - Kürbis und mildem Ziegenkäse - Crumble (Veg.)</i>	€ 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

*Kalbsfilet – Medaillions unter Apfel – Rosinenkruste, Jus mit Rotwein – Kaffee, auf buntem mediterranen Gemüse, mit gratinierte Kartoffeln **** € 34,80

*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**,

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

Feine Gans & "Mühlencüche"

Zarte Gänsebrust

*auf feiner Gänsesauce, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Rosenkohl, gefüllter Bratapfel, dazu Kartoffelklöße **** € 33,80

Rosa gebratenes Schweinefilet „bergisch“ auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gratinierte Kartoffeln und kleiner Salatteller € 29,80

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 Hirschkpfeffer

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

Süße Leckereien

<i>Feine Tiramisu an frischen Früchten und Gewürzpflaumen, Sahne und Schoko -Deko</i>	€ 8,90
<i>Hausgemachtes Eis mit Spekulatius – Crunch und einem Hauch Orangenlikör, 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>	Je Kugel € 3,00
<i>Bourbon Vanille, Chocolate-Chips, Erdbeer, Tiramisu-Eis, Schwarzwälderkiersch, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet</i>	Sahne € 0,70

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.