



## Auftakt zum Mahl

- Frisches Ciabatta mit hausgemachten Dips ( 2 Pers.)* € 3,50
- Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und Wildkräuter - Salatbouquet* € 9,80
- Melonen – Biofeta – Salat mit Brotcroutons in Knoblauchöl und mariniertem Wildkräuter – Blattsalat* € 9,80

## Löffelweise delikat

- Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)* € 5,90
- Erfrischende Kaltschale mit Gurke, Avocado, Kräutern, Biofeta, Topping mit Edelnuss (vegi)* € 5,90

## 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 Riesengarnelen (plus 2 €)* € 21,80
- Zarte Ravioli gefüllt mit Pifferlingen, in Salbeibutter geschwenkt, auf buntem mediterranem Gemüse, Wildkräuterbouquet (Veg.)* € 23,80
- Wahlweise dazu: Riesengarnelen oder Roastbeefstreifen* € 12,80
- Hähnchenbruststreifen* € 9,80

## Feiner Fisch ganz speziell !

<b>Bergische Regenbogen - Forelle</b> gebraten nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilien-Kartoffeln		€ 25,80
mit Mandeln extra	plus	€ 4,50
mit kleinem bunten Blattsalat in Balsamicodressing extra	plus	€ 6,50
Zartes <b>Zanderfilet</b> unter knuspriger <b>Kartoffelkruste</b> , Rieslingschaum, auf buntem mediterranem Gemüse , dazu Petersilien-Kartoffeln		€ 29,80

## Für die kleinen Gäste

<b>Sieben Zwerge</b> <b>Cocktailwürstchen</b> mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise		€ 10,90
<b>Snoopy</b> <b>Kinderschnitzel</b> in Butter gebraten, mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise		€ 12,90
<b>Vegi – Spaß</b> <b>Vegi Nuggets</b> mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise		€ 10,90

## Fleisch und Geflügel

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

*Gefüllte Hähnchenbrust mit Mozzarella und Tomate, auf buntem mediterranem Gemüse, Balsamicojus, dazu Kroketten* € 27,80

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

*Arg. Rumpsteak unter Zwiebel - Senfkruste auf Portweinjus, mit gratinierten Kartoffeln* € 36,80

## 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

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

*Der Mühlenteller mit zartem Putenschnitzelchen in Butter gebraten auf knackigem mediterranem Gemüse, Bioland – Spiegelei, Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten* € 27,80  
*- (auch mit Vegi - Schnitzel möglich)*

*„Bergische Mühlenpfanne“*  
*Schweinefiletspitzen mit buntem Marktgemüse, Portweinjus, dazu gratinierte Kartoffeln* € 29,80

## Süße Leckereien

<i>Leichte Tiramisu im Glas an frischen Beerenfrüchten, Sahne und Schoko-Deko</i>	€ 8,90
<i>Nocke von Himbeer – Joghurt – Schmandeis auf marinierten frischen Erdbeeren , Sahne, Schoko-Deko</i>	8,90 €
<i>Leichte Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten und Erdbeeren, 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, Stracciatella, Schwarzwälderkiersch, Walnuss, 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 Amarettoликör 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.*