



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

Löffelweise delikat

Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi) € 5,90

Spargelcremesüppchen mit Orangensahne (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 € 21,80

Zarte Ravioli gefüllt mit grünem und weißen Spargel, in Salzeibutter geschwenkt, mit Ragout von gebratenem Spargel und Cherrytomate, Wildkräuterbouquet (Veg.) € 23,80

Tagliatelle und gebratenem Spargel mit Cherrytomate in Basilikumpesto, (Veg.) € 19,80

Spargel

Frischer deutscher Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise von Bioland – Ei, dazu Petersilienkartoffeln € 18,80

plus roher oder gekochter Schinken € 8,50

plus kleine Filets von hausgeräuchertem Lachs € 8,50

plus Kalbsschnitzel mit Zitrone € 16,50

Feiner Fisch ganz speziell !

Bergische Regenbogen - Forelle 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 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

Spareribs „Low&Slow“ mit BBQ – Honig - Marinade , dazu Pommes, Salatbouquet € 22,90

Bergischer Schweinenackenbraten mit Malzbierjus, auf mildem Rahmwirsing, gratinierte Kartoffeln € 22,90

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

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

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

*Heimischer Wildschweinerücken unter Kräuterkruste mit Wildjus, auf buntem mediterranem Gemüse, gratinierte Kartoffeln **** € 38,80

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, SchwarzwälderKirsch, 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.*