



Auftakt zum Mahl

Frisches Ciabatta mit mediterranen Dips (2 Pers.) € 3,50

Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und kleinem Wildkräuter - Salatbouquet € 10,80

Löffelweise delikat

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

Mediterranes Tomatensüppchen mit frischem Basilikum (vegan) € 5,90

Leichtes Bio - Kürbis – Kokos - Süppchen mit Kürbiskernöl (vegan) € 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 mit Schnitzel von mildem Bio - Feta € 19,80

Ganz(s) „Vegi“ ein Composé mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glaciertem Rosenkohl und karamellisierten Maronen, gefülltem Bratapfel, feiner Chamignonrahmsauce, und Kartoffelklößen (Veg.) € 22,80

Bio Pasta in Olivenöl mit knackigem mediterranem Gemüse, Cherry-Tomaten, gerösteten Pinienkernen, dazu eine feine Tomaten-Basilikum Soße (vegi, auch vegan möglich) € 18,80

On Top möglich mit:

plus: Vegi-Schnitzel Natur oder gefüllt mit Gouda oder Tom.- Mozzarella € 5,80

plus: Streifen von Bio – Sesam – Mandeltofu € 5,80

plus: kleine Filets von hausgeräuchertem Lachs € 7,80

Feiner Fisch ganz speziell !

***Heringsfilets eingelegt** und mariniert mit Rotwein, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein Dip aus Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Schmand, mit frischen Petersilien-Kartoffeln*

€ 21,80

***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

Zauberteller

*Leckere **Bandnudeln** mit feiner Tomaten-Basilikum Soße*

€ 9,90

Fleisch und Geflügel

Bergischer Spießbraten auf Zwiebel – Burgundersauce, mit
Kartoffelkroketten und einem kleinen bunten Salatteller € 24,80

Feiner Milchlamm – Braten in eigenem Schmorsud, auf knackigem
mediterranem Gemüse, mit gratinierten Kartoffeln € 26,80

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

Heimischer Wildschweinrücken 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 oder Gänsekeule (plus 2 €)

auf feiner Gänsesauce, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, glacierten
Maronen und Rosenkohl, gefüllter Bratapfel, dazu Kartoffelklöße € 39,80

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 € 28,80
- (auch mit **Vegi - Schnitzel** möglich)

Bergischer Hirschpfeffer

pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und
frischen Butterspätzle hergestellt mit Bioland-Ei € 31,80

Süße Leckereien

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