Auftakt zum Mahl

Frisches Ciabatta mit hausgemachten Dips *(2 Pers.)* ***(vegi)***	*€ 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*
Leichtes Kürbis – Kokossüppchen *mit Kürbiskernöl verfeinert* ***(vegan)***	*€ 5,90*

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

Kleiner bunter Beilagensalat *in Haus – Balsamicodressing* ***(vegi &vegan)***	*€ 6,50*
Bunte Blattsalate *in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen* ***Putenbruststreifen (vegan mit Bio- Sesam – Mandeltofu)***	*€ 21,80*
Mediterrane Bowl *mit würzigem Quinoa, Roter Beete, Granatapfel, Avocado, Champignons, gebackenem Kürbis, Bio – Feta , Wildkräutersalat* ***(vegi & vegan möglich statt Bio – Feta mit Bio – Mandeltofu)***	*€ 18,80*
plus: Tranche von hausgeräuchertem Lachs	*€ 7,80*
Zarte Ravioli gefüllt mit Bio-Kürbis, in Salbeibutter geschwenkt, *auf buntem mediterranem Gemüse , Wildkräuterbouqet* ***(Veg.)***	*€ 21,80* .
Wahlweise dazu: plus: Streifen von Bio – Mandeltofu	*€ 5,80*
Vegetarische Schnitzel *wahlweise „****Naturschnitzel****“ oder mit „****Goudafüllung****“, auf buntem mediterranem Gemüse, Champignonrahmsauce, Kartoffelkroketten* ***(vegi)***	*€ 21,80*

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*		*€ 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*

Feine Gans & "Mühlenküche"

Zarte Gänsebrust oder Gänsekeule ***(plus 2 €)***

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

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

Rinderroulade *gefüllt mit Zwiebeln, Gewürzgurke und mildem Senf, dazu Omas leckere Bratensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen* — *€ 26,80*

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

Heimischer Sika - Hirschrücken unter Steinpilzkruste *mit Preiselbeerjus, auf buntem mediterranem Gemüse, 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*** *o d e r* ***Kartoffelkroketten*** *o d e r* ***frische Petersilien-Kartoffeln***

Fleisch und Geflügel

Bergischer Hirschpfeffer
*pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und Kartoffelklößen **** — *€ 32,80*

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

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

Süße Leckereien

*Leichte **Tiramisu im Glas** an karamellisierten Gewürzpflaumen, Sahne und Schoko -Deko*	*€ 8,90*
***Nocke von Himbeer – Joghurt – Schmandeis** auf frischen Früchten und Pflaumenschmelz, Sahne, Schoko-Deko*	*8,90 €*
*Leichte **Mousse au Chocolate** von weißer und brauner Schokolade an Früchten und blauen Gewürzpflaumen, Sahne und Schoko-Deko*	*€ 8,90*

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher von der Eiskarte selber zusammen! ***(auch veganes Eis möglich)***
Bourbon Vanille, Chocolate-Chips, Erdbeer, Pistazie, Schwarzwälderkirsch, Walnuss, Zitronensorbet

Je Kugel
€ 3,00

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.*