



Auftakt zum Mahl

<i>Frisches Ciabatta mit hausgemachten Dips (2 Pers.)(vegi)</i>	€ 3,50
<i>Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senfsauce, dazu frische Reibekuchen und Wildkräuter - Salatbouquet</i>	€ 9,80
<i>Frische Feige im Speckmantel, dazu Ziegenkäse – Haselnuss – Crumble, Gewürzpflaume und Wildkräutersalat in Joghurtdressing</i>	€ 9,80

Löffelweise delikat

<i>Rengser Mühlen's Bauernsuppe (leichtes Rahmsüppchen mit Zwiebeln und Sauerkraut) mit Petersiliensahne und gerösteten Croutons (vegi)</i>	€ 5,90
<i>Leichtes Kürbis – Kokossüppchen mit Kürbiskernöl verfeinert (vegan)</i>	€ 5,90

Vegetarisch und aus der Vollwertküche

<i>Kleiner bunter Beilagensalat in Haus – Balsamicodressing (vegi & vegan)</i>	€ 6,50
<i>Bunte Blattsalate in Haus-Balsamicodressing, mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen (vegan mit Bio- Sesam – Mandeltofu)</i>	€ 21,80
<i>Mediterrane Bowl mit würzigem Quinoa, Roter Beete, Granatapfel, Avocado, Champignons, gebackenem Kürbis, Bio – Feta , Wildkräutersalat (vegi & vegan möglich statt Bio – Feta mit Bio – Mandeltofu)</i>	€ 18,80
<i>plus: Tranche von hausgeräuchertem Lachs</i>	€ 7,80
<i>Zarte Ravioli gefüllt mit Bio-Kürbis, in Salzeibutter geschwenkt, auf buntem mediterranem Gemüse , Wildkräuterbouquet (Veg.)</i>	€ 21,80
<i>Wahlweise dazu: plus: Streifen von Bio – Mandeltofu</i>	€ 5,80
<i>plus: bergische Steinpilze im Gemüse</i>	€ 3,50
<i>Vegetarische Schnitzel wahlweise „Naturschnitzel“ oder mit „Goudafüllung“, auf buntem mediterranem Gemüse, an Rahmsauce mit bergischen Steinpilzen, Kartoffelkroketten (vegi)</i>	€ 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

plus: bergische Steinpilze im Gemüse € 3,50

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

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 *** € 38,80

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**

plus: Rahmsauce mit bergischen Steinpilzen € 3,50

Fleisch und Geflügel

Bergischer Hirschpfeffer
pikant abgeschmeckt, mit hausgemachtem Apfelkompott, Preiselbeeren und feinen Butternudeln *** € 32,80

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 in Portweinjus, dazu gratinierte Kartoffeln € 29,80

Süße Leckereien

Leichte Tiramisu im Glas an frischen Früchten und Gewürzpflaumen, Sahne und Schoko -Deko € 8,90

Nocke von Himbeer – Joghurt – Schmandeis auf frischen Früchten und Gewürzpflaumen, Sahne, Schoko-Deko 8,90 €

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, Stracciatella, Pistazie, Schwarzwälderkerch, Walnuss, 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

**** Aus betrieblichen Gründen akzeptieren wir Gutscheinbücher bis max. 30€ pro Buch. Der Differenzbetrag bei höherpreisigen Gerichten wird berechnet.*