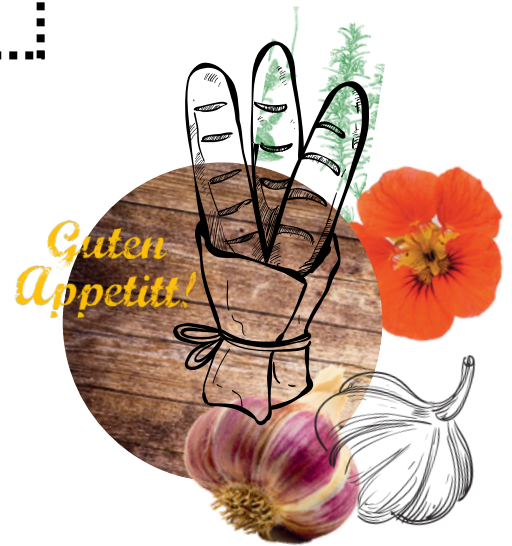


Vorweg & Zwischendurch

 **Brotkorb** A,F,H,I,J,10
mit zweierlei Dips
5,90 €

.....
Reibekuchen mit Räucherlachs D,A,J,10
und Senf-Dill-Honig-Dip
& Salatbouquet
14,50 €

.....
 **Französischer Ziegenkäse** A,H,F,I,10
unter der Honig-Mandel-Kruste mit
Couscous-Gemüsesalat
14,90 €



Suppe

**Warm,
aromatisch und
jeden Tag ein
wenig anders**
6,90 €



Bunte Blattsalate ^{H,A,10}
mit gerösteten Kernen und Croutons



WAHLWEISE MIT

Tranchen von der Hähnchen-Brust ¹⁰

17,50 €



Gratiniertem Ziegenkäse ^{G,H,10}
mit Mandel-Honig-Kruste

17,90 €

Sautierten Riesengarnelen ^{B,10}

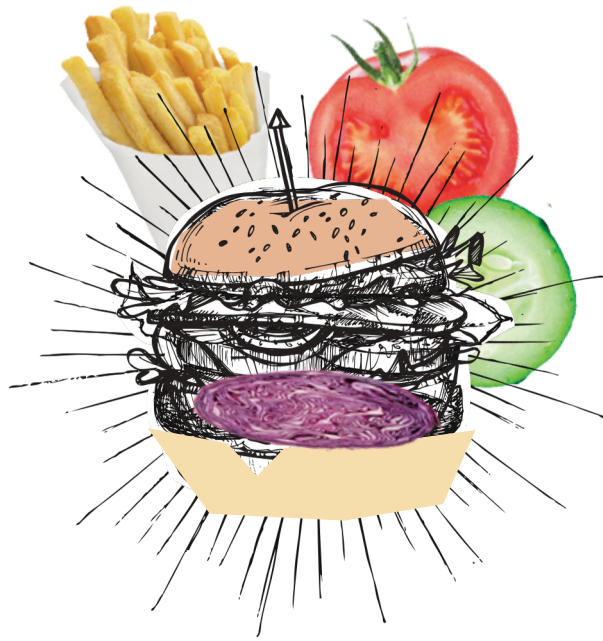
19,90 €

Gebratenen Rinder-Streifen ¹⁰

20,90 €

mit Balsamico- ^{J,L,F,I,10}, Caesar- ^{G,F,D,10}
oder Preiselbeerdressing ^{J,L,10}





- BURGER & CO -

Veggie Burger ¹⁰

Hausgemachtes Veggie-Patty aus Kidney-Bohnen mit Salat, Tomate, Mühlenmayo & BBQ-Sauce

14,90 €

Mühlen Burger ^{A.F.I.J.C.I0.2}

200g US Angus-Beef, Salat, mit Cheddar & Bacon mit Mühlenmayo & BBQ-Sauce

19,90 €

.....
bitte die Beilagen separat wählen



BEILAGEN*

Pommes Frites ¹⁰

€ 4,50

Süßkartoffel Pommes Frites ¹⁰

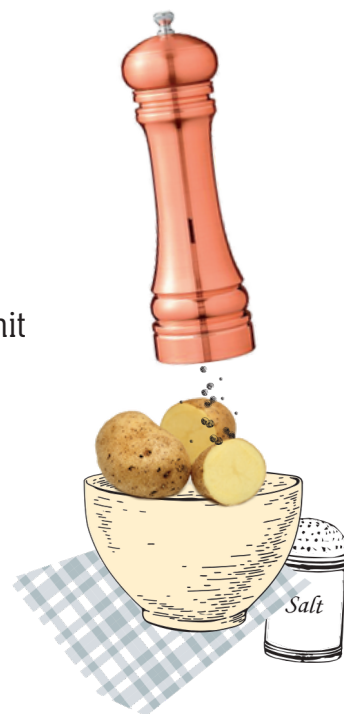
€ 5,00

Bratkartoffeln aus jungen Kartoffeln mit
Speck & Zwiebeln ¹⁰

€ 5,50

Bunter Beilagensalat ^{J,10}

€ 5,90



MÜHLEN-KLASSIKER

Zartes Wildschweinragout (aus dem Oberbergischen)

mit Spätzle & Preiselbeeren ^{A,C,F,I,10} 20,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pfälzer Kartoffelsalat ^{A,C,I,J,10} 25,50 €

Lachs & Garnelen

auf Lauch-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln ^{B,D,10} 26,90 €

Frische Pasta in Trüffelsauce

mit gehobeltem Parmesan ^{A,F,G,I,10} 17,50 €

dazu nach Wahl:

Gebratene Riesen-Garnelen (4 Stück) ^{A,B,F,G,I,10} 25,50 €

Gebratene Rinderstreifen (180g) ^{A,F,G,I,10} 26,90 €

Rosa gebratenes Argentinisches Rumpsteak

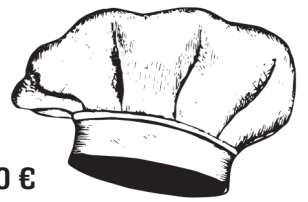
mit Café de Paris Sauce, Bratkartoffeln & Beilagensalat ^{A,D,F,I,J,10} 32,50 €

Für unsere Grossen von morgen

IRGENDWAS

Pasta ^{A,10}

mit Tomatensauce 9,50 €



ICH WEISS NICHT

Hausgemachte Hühnchen Nuggets ^{A,2,4,10}

mit Pommes & Ketchup 9,90 €

IST MIR EGAL

Kleines Wiener Schnitzel ^{A,F,10}

mit Kartoffelstampf & Apfelkompott 13,50 €



Kühl & Köstlich

ZUM NACHTISCH

- verschiedene Eissorten^{F,G,10}.....2,00€
- Espresso Affogato^{F,G,10, 11}.....4,80€
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis
- Eiskaffee^{F,G,10,11}.....5,90€
- Eisschokolade^{F,G,2,10,11}.....5,90€
- Eisorange^{F,G,10}.....5,90€

DESSERTS

DESSERTSHOTS

Täglich wechselnd für ein süßes Highlight
nach dem Essen oder einfach für
zwischen durch A.C.F.G.10,11

4,50 €

MÜHLEN CRÈME BRÛLÉE C.F.10

7,50 €



Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier

Hausgemachte Torten & Kuchen können auf
Vorbestellung individuell angefertigt werden

Frische Bergische Waffel A.C.F.G.10

von 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

mit Puderzucker 4,20 €

wahlweise mit: Kirschen 2,00 € / 1 Kugel Vanilleeis 2,00€ G
/ Sahne 1,50 € G



Bergische Kaffeetafel

(nur auf Vorbestellung, ab 6 Personen) A.C.F.G.10,11

23,90 € pro Person

„Kaffedrenken met allem dröm on draan“

Auf unserer Bergischen Kaffeetafel findet man
Rosinenblatz, Mühlenbrot und Brotaufstrich in
Form von Rübenkraut, Quark, Butter, Käse,
Knochenschinken, Blut- und Leberwurst, sowie
Milchreis mit Zucker und Zimt, Kuchen mit
Schlagsahne, dazu backfrische Waffeln mit
heißen Kirschen

Bergische Kaffeetafel Buffet jeden 1. Samstag im Monat

15:00-17:00

gerne mit Voranmeldung



So genießt man die

Bergische Kaffeetafel richtig:



Die Schnitte Blatz bestreicht man
mit Butter und Kraut, dann folgt
eine fingerdicke Reisschicht und
darauf Zimt und Zucker nach
Belieben. Nach dieser Vorspeise
schmecken die Waffeln als
kleiner Zwischengang besonders
gut. Zum herzhaften Abschluss
gibt es Brot mit Butter und Quark
und/oder eine Schnitte Brot mit
Käse, Wurst, Schinken.
Traditionell wurde der Kaffee in
einer Dröppelminna serviert.

