


Vorweg & Zwischendurch

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

 **Hausgemachte Gemüse Quiche** A,C,F,10
9,80 €

Frikadelle A,J,2,10
mit Pfälzer Kartoffelsalat und Senf
10,90 €

Ofenkartoffel
mit Kräuterquark
je nach Gusto mit:

 Gebratenen Champignons & G,10
Zwiebeln
10,50 €

Zarten Hähnchenbruststreifen G,10
12,50 €

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 €

Himmel & Äd A,F,J,10
Gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf,
hauseigenem Apfelkompott &
selbstgerösteten Zwiebeln
15,90 €

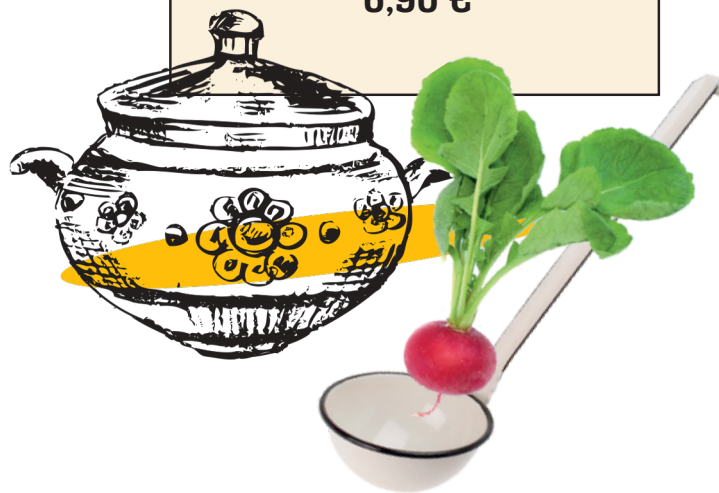
Gambas al Ajillo F,B,A,10
in Kräutermarinade mit Pimientos und
Steinofenbaguette
17,90 €



Suppe

Warm,
aromatisch und
jeden Tag ein
wenig anders

6,90 €



Bunte Blattsalate ^{H.A.10}

mit gerösteten Kernen und Croutons



© H. Neudörfer / West

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}

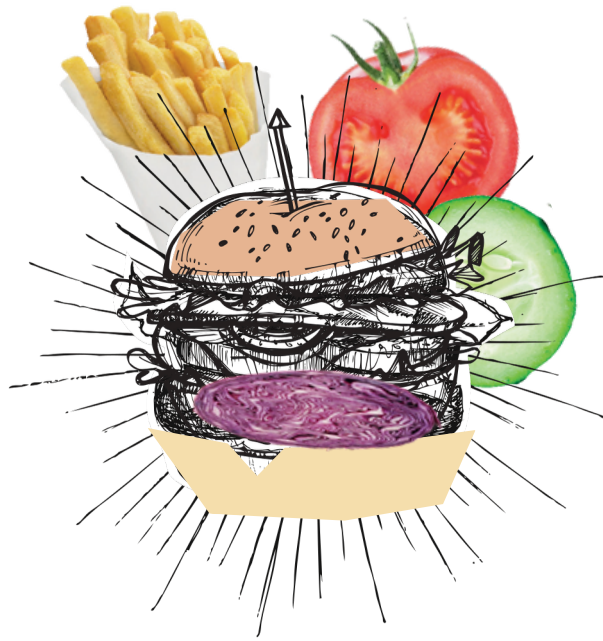
19,90 €

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.10.2}

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

19,90 €

Burger "El Gordo Caliente" ^{A.F.G.I.J.10.2}

200g US Angus-Beef, Jalapeños, Nachos, Cheddar, Salat, Tomate, hausgemachte Salsa & Mühlenmayo

21,90 €

.....
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

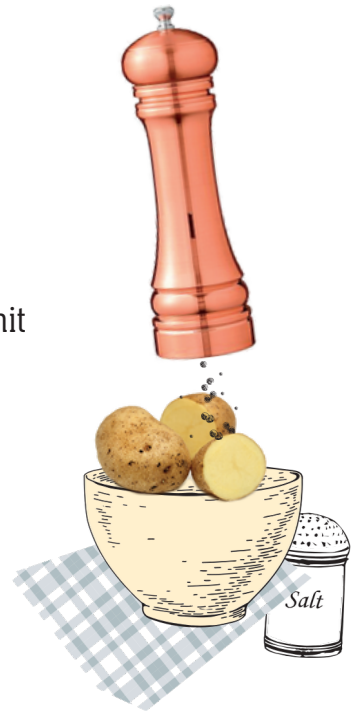
€ 5,50

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{G,10}

€ 5,90

Bunter Beilagensalat ^{1,10}

€ 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 €

Mühlen Krüstchen

Kalbsschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce, Spiegelei,

Bauernbrot und Salatbeilage^{A,C,F,I,J,10} 28,50 €

Rosa gebratenes Argentinisches Rumpsteak

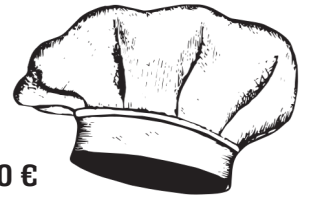
mit Café de Paris Sauce, Bratkartoffeln & Beilagensalat^{A,D,F,I,J,10} 32,50 €



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 zwischendurch A.C.F.G.10,11

4,50 €

MÜHLEN CRÈME BRÛLÉE G.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 Puderzucker4,20 €

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.

