

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse ^{AI,F,HI}
mit Mandel-Kruste & Couscousalat
15,90 €

Echter Burrata mit Kirschtomaten, ^F
Basilikum & Pesto
13,90 €

Gambas al Ajillo, Pimentos de Padron, ^{F,B,AI}
Kirschtomaten, Aioli &
ofenfrisches Baguette
17,90 €

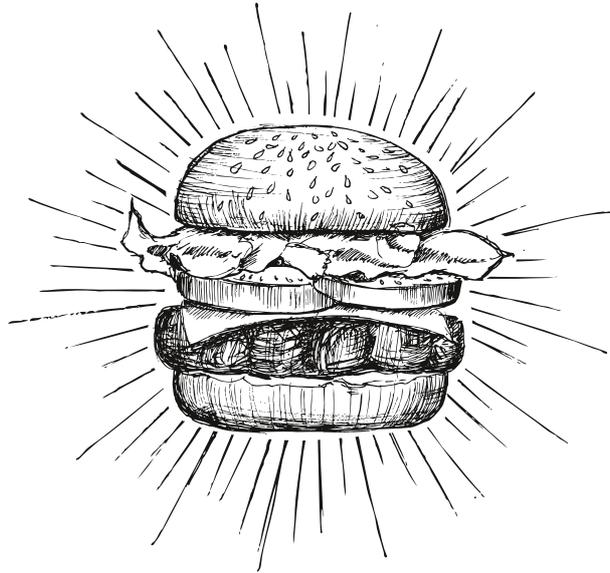
Gebeizter norwegischer Fjord-Lachs ^{AI,G,D,J}
mit Mini-Reibekuchen
12,90 €

**Gerne servieren wir Ihnen die
Vorspeisen auch zum Teilen!**

Suppen

**Suppe nach
Tagesangebot
6,50 €**





- BURGER & CO -

**Unsere 180 Gramm Burgerpattys sind aus täglich
frisch gewolftem
Black-Angus Rindernacken**

Post-Burger

Al,F,C,I,8

mit Gouda, Schmorzwiebel, Spiegelei, Bacon, Romanasalat,
Tomate, Johannisbeergelée, hausgemachte BBQ-Sauce &
Mühlen-Mayo17,90 €

Scheunen-Burger

Al,F,C,H3,I

mit Brie, Rotweinzwiebeln, karamellisierte Walnüsse, Romanasalat,
Tomate, hausgemachte BBQ-Sauce & Mühlen-Mayo18,90 €

Mühlen-Burger

Al,F,C,I,8

mit Cheddar, Romanasalat, Tomaten, hausgemachte BBQ- Sauce,
Mühlen-Mayo & Bacon.....16,90 €

alle Burger können auch mit
hausgemachtem Veggi-Patty bestellt werden.....Al,A4,G,J.....-3,00 €
Doppeltes Rindfleisch-Patty.....+8,90 €



BOWLS



Salat-Bowl

Al,H

Saisonale Blattsalate, Früchte, geröstete Kerne,
Croûtons, ofenfrisches Baguette und ein Dressing

nach Wahl

15,90 €



Asia-Bowl

E,G,K

Sushi-Reis, geröstete Süßkartoffel, Avocado, Edamame,
Mango, Sprossen, Paprika, Gurke, frischer Koriander,
Sojasauce & hausgemachter Erdnuss-Kokos-Chilisauce

16,90 €

Toppings für jedes Gericht

Gegrillte Angus-Beef Streifen 12,20 €

Kikok-Maishähnchenbrust 9,80 €

Gegrillte Riesengarnelen 5 Stück 13,90 € ^B

Gratinierter Ziegenkäse mit Mandelkruste 7,90 € ^{F,H}

mit ^{JL} Balsamico- ^{C,F,D} Ceaser-
oder ^{JL} Preiselbeerdressing

Hauptspeisen

Bergisches Kalbskrüstchen

AI,C,F,L,J,I

Kalbsschnitzel auf Bauernbrot mit Champignon-Sauce,
Spiegelei & Salatgarnitur.....24,90 €

Rinderroulade

I,J,F,8,9,3

klassisch in eigenem Jus, mit Wurzelgemüse &
Kartoffelstampf.....27,90 €

Filet vom westfälischen Strohschwein

AI,C,F

mit Feta-Kruste gratiniert, grünem Spitzkohl, kleinen
Reibekuchen & Johannisbeergelée..... 25,90 €

Wiener Schnitzel

AI,C,9

Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Dipper & Preiselbeeren.....26,90 €

Kikok – Maishähnchenbrust

I

Portweinjus, Ratatouille & Rosmarin Drillinge 23,50 €

Angus Rinderfilet 200g

AI,L,F,J,8,I

mit Café de Paris Sauce, Bratkartoffeln
& kleinem Salat36,90 €

Angus Rumpsteak 200g

AI,L,F,J,8,I

mit Café de Paris Sauce, Bratkartoffeln
& kleinem Salat32,90 €

Frikassee vom Kikok Huhn

L,J,AI,F

klassisch mit Basmatireis & kleinem Salat 22,50 €

Wildragout aus heimischen Wäldern

AI,C,F,I

mit Pfifferlingen & Steinpilzen, Preiselbeeren, Spätzle
& hausgemachtem Rotkohl.....25,90 €

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

L,J,F,I,3,AI

mit Rösti & kleinem Salat.....28,90 €

Islandkabeljau

AI,F,D,G

mit Kräuterkruste gratiniert, Perlgraupenrisotto, wildem Brokkoli
& geschmolzenen Kirschtomaten27,90 €



VEGETARISCH

Bon Pastaio – Manufaktur Tortellini mit Blaumohn & Feige ^{Al,H,F}
mit gerösteten Kernen, Parmesan
& jungem Rucola.....17,50 €

Steak vom Bio Sellerie ^{I,H3}
Kartoffelstampf, Karottengemüse, Johannisbeergelée &
karamellierte Walnüsse.....17,90 €



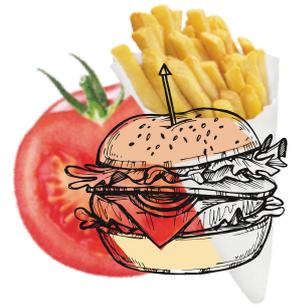
SAUCEN & DIPS



Champignonrahmsauce ^{I,F,L}	4,00 €
Café de Paris Sauce ^{Al,I,L,F}	4,00 €
Portweinjus ^{IL}	4,00 €
Tomatenpesto ^{L,F}	4,00 €
Kräuterbutter ^F	2,50 €
Aioli	2,50 €
Curry-Creme	2,50 €
BBQ-Sauce ^J	2,50 €
Mühlen-Mayo ^{I,G,F}	2,50 €

Für unsere Großen von morgen

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	^{Al,C} 9,50 €
Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Kartoffel-Dippem.....	^{Al,C} 9,50 €
Fischstäbchen mit Bratkartoffeln.....	^{Al,C,D,8} 9,50 €



BEILAGEN

Kleiner Salat.....	^{J,L,Al} 5,50 €
Kartoffel-Dipper.....	^{Al} 4,50 €
Wurzelgemüse.....	^{l,F} 4,50 €
Rosmarin Drillinge.....	4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebel.....	⁸ 5,50 €
Spätzle.....	^{Al,C,F} 4,50 €
Süßkartoffel Pommes Frites.....	5,50 €
Basmatireis.....	4,50 €
Kartoffelstampf.....	^F 5,50 €

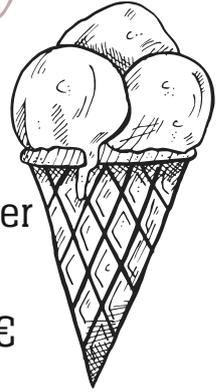
Unsere süßen Leckerbissen

EIS

von der Sauerländer Eismanufaktur Hörnken

Unsere saisonale Eisauswahl finden Sie auf unserer Desserttafel oder Sie sprechen unser Servicepersonal an

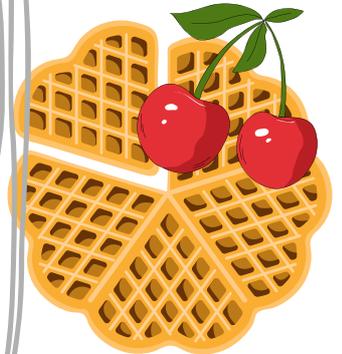
Große Kugel.....^F.....2,80 €



Waffeln Sonntags von 14-17.30 Uhr

Waffel mit Puderzucker3,50 €
dazu buchbar:
Kirschen.....1,50 €
Schlagsahne.....1,20 €
1 Kugel Hörnken Manufaktureis.....2,80 €

Micheis enthält F
Fruchteisarten sind Vegan ! Außer Banane



Dessert

Crème Brûlée.....^{G,F}.....4,40 €
Mousse au Chocolat.....^{G,F}.....4,40 €
Panna Cotta & Himbeere.....^F.....4,40 €

tagesfrischer Kuchen
Preis je nach Sorte



Bergische Kaffeetafel Buffet
jeden 1. Samstag im Monat

15-17Uhr

19,90 €



Unsere Specials auf Vorbestellung

Torten auf Vorbestellung
aus unserer hauseigenen
Konditorei

19,90 € p.P.

Bergische Kaffeetafel
(nur auf Vorbestellung, ab 6 Personen)

„Kaffedrenken met allem dröm on draan“

Auf unserer Bergischen Kaffeetafel finden Sie 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



Steaktasting

(auf Vorbestellung ab 12 Personen Family-Style)

Es werden 3 verschiedene Herkunftsländer oder 3 verschiedene Cuts miteinander verglichen.

z.B.: Hüftsteak aus Frankreich, Irland & Argentinien
oder

Argentinisches Hüftsteak, Flanksteak & Entrecôtesteak
Brot, Dips & Butter

Roggenbrot aus dem Tontopf, Steinofenbaguette, rustikales Wurzelbrot,
Tomaten-Oliven-Focaccia

Kräuterbutter, Tomatenpesto, Aioli & Curry-Creme
Vorspeise

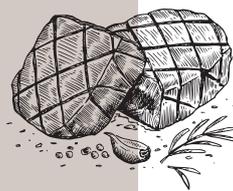
Klassisches Tatar auf Crostini

Salatbowl mit gerösteten Kernen, Croutons und Balsamico-Dressing
Hauptgang

Die drei Steaks

Kräuterbutter, Rosmarin Drillinge und saisonales Grillgemüse
Dessert

Shots nach unserem saisonalen Tagesangebot



MEAT-ING

(auf Vorbestellung, ab 4 Personen)

49,90 € p. P.

Brot, Dips & Butter

Roggenbrot aus dem Tontopf, Steinofenbaguette, rustikales Wurzelbrot,
Tomaten-Oliven-Focaccia

Kräuterbutter, Tomatenpesto, Aioli & Curry-Creme

Hauptgang

Angus Rinderfilet mit Almheu in der Salzkruste gegart, Café de Paris Sauce
Zwei Beilagen nach Wahl aus der Karte

45,90 € p.P.

Flammlachs

(auf Vorbestellung ab 12 Personen Family-Style)

Brot, Dips & Butter

Roggenbrot aus dem Tontopf, Steinofenbaguette,
rustikales Wurzelbrot, Tomaten-Oliven-Focaccia
Kräuterbutter, Tomatenpesto, Aioli & Curry-Creme

Vorspeise

Flotter Dreier vom Norwegischen Fjord-Lachs

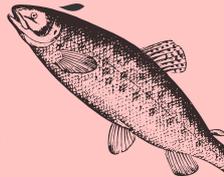
Tatar, Carpaccio und Teriyaki-Satés

Salatbowl mit gerösteten Kernen, Croutons &
Balsamico-Dressing

Hauptgang

Flammlachs auf Buchenholz am offenen Feuer gegart
Mühlen Mayo, Rosmarin Drillinge & saisonales Grillgemüse
Dessert

Shots nach unserem saisonalen Tagesangebot



Für private Feiern
sprechen Sie uns
gerne an