

JEDEN MITTWOCH

SPECIALS



A, C, F, V *

REIBEKUCHEN

Wahlweise mit:

3, 2 *

APFELMUS

9,0

D *

GERÄUCHERTEM LACHS

14,0

G *

ZÜRICHES GESCHNETZELTEM

14,0



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle

SUPPE

F, A, D * ERBSENSCHAUMSÜPPCHEN

gebackene Jakobsmuschel

12,0

G * SUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Kürbisöl | Kürbiskerne

7,0



VORSPEISE

F, I, J * GEBACKENER PFIRSICH

Gorgonzola | Speck | Rucola-Salat

14,0

G * BURRATA MIT WILDKRÄUTERSALAT

Preiselbeerdressing | Pesto

11,0

G * GEBRATENER GRÜNER SPARGEL

gehobelter Pecorino | Olivenöl

14,0

BROTKORB

inkl. 2 Dips

4,5



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle

LE
SUPPE
VORSPEISE



HAUPTSPEISE

LAMMCARRÉ KRÄUTERKRUSTE

G, I, A *

Speckbohnen | Kartoffelgratin

34,0

MÜHLEN BURGER

G, J, C, A *

Mühlen Majo | Cheddar | eingelegte Zwiebeln
Bacon Jam | inkl. Pommes

19,5

VEGGI BURGER

G, J, C, A *

Mühlen Majo | Cheddar | eingelegte Zwiebeln
Kidneybohnen-Patty | inkl. Pommes

19,5

WIENER SCHNITZEL

C, G, A *

Preiselbeeren | lauwarmer
Kartoffel-Gurkensalat

27,0

TÄGLICH
WECHSELNDE
GERICHTE AUF
UNSERER
TAGESKARTE

Sprich unseren
Service an



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

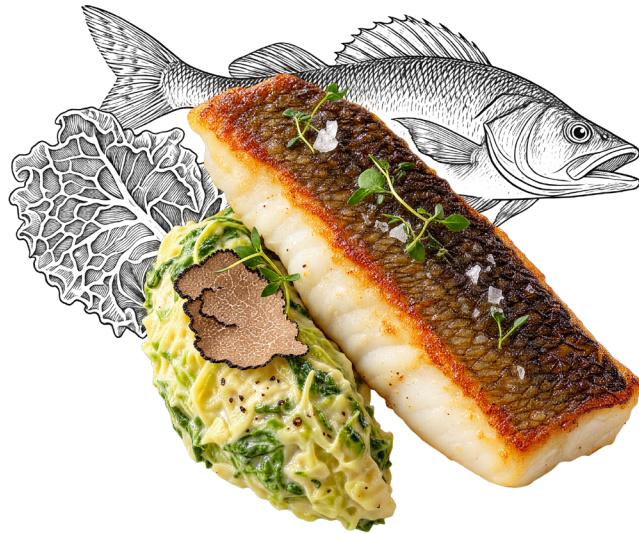
RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.
* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €
* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle

HAUPTSPEISE



FISCH

D, F, A * SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

glasierte Karotten | Polenta

34,0

A, F * GEBRATENER ZANDER

getrüffelter Rahmwirsing | Gnocchi

29,0



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

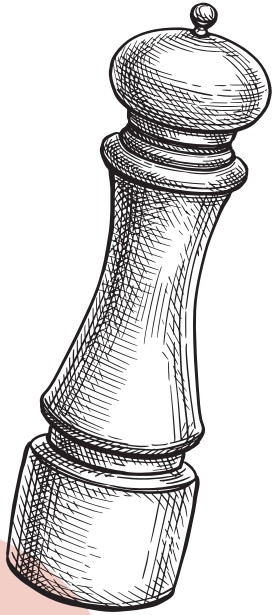
Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle



STEAK

ROASTBEEF

200 g 26,0

300 g 31,0

ENTRECÔTE

200 g 28,0

300 g 33,0

RINDERFILET

200 g 31,0

300 g 36,0

PORTERHOUSESTEAK

Ab 2 Pers. auf Vorbestellung / Beilagen inklusive

74,0 p.P.

Zu allen Gerichten servieren wir wahlweise
Kräuterbutter, Café de Paris Soße oder Pfeffersoße

- / C, G / 1, 2 *



BEILAGEN

G *	OFENKARTOFFEL SOURCREAM	6,0
	STEAKHOUSEFRIES	4,0
	SÜSSKARTOFFEL POMMES	4,0
G *	KARTOFFELGRATIN	6,0
	GRILLGEMÜSE	4,0



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle

SALATE

Wahlweise mit:

^{10 *} HÄHNCHEN-BRUST
17,5

G, H, ^{10 *} GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE
Mandel-Honig-Kruste
17,9

B, ^{10 *} GEBRATENE
RIESENGARNELEN
19,9

Zu allen Salaten servieren wir wahlweise
Balsamico-, Caesar- oder Preiselbeerdressing

J, L, F, I, ¹⁰ / C, F, D, ¹⁰ / J, L, ^{10 *}



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle



VEGAN & VEGETARISCH

G* WILDKRÄUTERSALAT Vegan

gebratener grüner Spargel | mediterranes Gemüse

16,0

G* NO BEEF BOURGUIGNON Vegan

Tagliatelle

18,0

G* KÜRBISRISOTTO Vegetarisch

geräucherter Tofu

18,0

A, C, G, I* PAPPARDELLE Vegetarisch MIT TRÜFFELRAHM

geschmolzene Tomate | Rucola

21,0



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

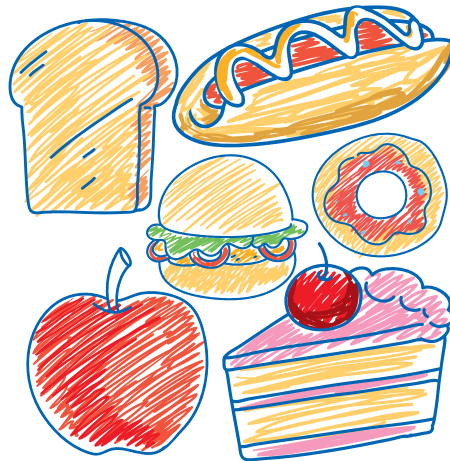
Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle



FÜR UNSERE GROSSEN VON MORGEN

A, 10 * IRGENDWAS

Pasta | Tomatensoße

9,5

A, 2, 4, 10 * ICH WEISS NICHT

Hähnchen Nuggets | Pommes | Ketchup

9,9

A, F, 10 * IST MIR EGAL

Kleines Wiener Schnitzel
| Kartoffelstampf | Apfelkompott

13,5



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle

KÜHL & KÖSTLICH



F, G, 10 * VERSCHIEDENE EISSORTEN

2,0

F, G, 10, 11 * ESPRESSO AFFOGATO

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis

4,8

F, G, 10, 11 * EISKAFFEE

5,9

F, G, 2, 10, 11 * EISSCHOKOLADE

5,9

F, G, 10 * EISORANGE

5,9

F, G, 10 * EISBECHER

3 Kugeln Eis

6,0

PRO
EISKUGEL
2,0



DESSERTS

G, C * CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne

8,0

F * ELEKTRISCHE
TONKABOHNE

eingelegte Feigen

9,0

G * TÄGLICH WECHSELNDE
DESSERT SHOTS

4,5



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle

FRISCHE BERGISCHE WAFFEL

A, C, F, G, 10 *



AUS UNSERER
HAUSEIGENEN
KONFITOREI

OB GEBURTSTAG,
HOCHZEIT ODER
FIRMENFEIER

Hausgemachte Torten & Kuchen
können auf Vorbestellung
individuell angefertigt werden

Wahlweise mit:

PUDERZUCKER

4,2

HEISSEN KIRSCHEN

2,0

1 KUGEL VANILLEEIS

2,0

SAHNE

1,5

VON 14:30 UHR
BIS 17:30 UHR



A, C, F, G, 10, 11 *

BERGISCHE KAFFEETAFEL

nur auf Vorbestellung, ab 6 Personen

23,9 p.P.

„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.

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.

BERGISCHE
KAFFEETAFEL
BUFFET

Jeden 1. Samstag im Monat

15:00-17:00

Gerne mit Voranmeldung



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.
* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €
* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle



FESTE FEIERN, WO MAN SICH ZUHAUSE FÜHLT.

Möchten Sie Ihren nächsten Geburtstag, eine Taufe oder ein Jubiläum in besonderem Rahmen feiern? Unsere Gasträume im Restaurant bieten die ideale Kulisse für Ihre privaten Festlichkeiten im kleineren oder mittleren Kreis. Genießen Sie die gewohnte Mühlen-Kulinarik in privater Atmosphäre – wir sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen. Sprechen Sie uns gerne auf Ihre individuelle Menü- oder Buffetplanung an!

INTERESSE GEWECKT?

Ob Menüauswahl oder Tischreservierung für Ihre Gruppe: Wir beraten Sie gerne unverbindlich. Senden Sie uns Ihre Anfrage bequem per E-Mail und wir kümmern uns um den Rest.

VERANSTALTUNG@HOLSTEINSMUEHLE.DE

+
BR
+
H
+
E
+
R
+
M



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Holsteins Mühle