Rittermahl in der Mühle

WINTER-EVENT
9. Januar 2027

Steinofenbrol
mit Griebenschmalz

Süpplein von Erdäpfeln

Haxn vom Borstentier
Ganzes gebratenes Federvieh
Rippchen von der zahmen Sau
Gebratene Wurst
Dazu von den Mägden gerichtetes Kraut,
Rüben, und Erdäpfel aus dem Mühlengarten

Ofenfrischer Apfelstrudel
nach Art der Müllerin

99,0 € | Person



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

Tischreservierung • Telefon 02293 69 56
oder unter restaurant@holsteinsmuehle.de

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