

# Kleinigkeiten

**Kleiner Vorspeisensalat**  
6,20 €

**Kleiner Caesar's Salad**  
Blattsalat mit Caesar Dressing, Ei, gerösteten Kernen  
und Crôutons  
7,20 €

**Vitello Tonnato**  
Rosa gegartes Kalbfleisch  
mit würziger Thunfischcreme  
12,80 €

**Kalt aufgeschnittenes Roastbeef**  
mit hausgemachter Sc. Remoulade  
14,20 €  
dazu Bratkartoffeln  
16,90 €

**Französischer Ziegenkäse**  
unter der Honig-Mandel-Kruste mit  
Couscous-Gemüsesalat  
& Marillenchutney<sup>A,E,G,H,I,J,L,M,914,50</sup>  
Klein 9,60 €  
Groß 12,60 €

**Hausgemachte Gemüsequiche**  
mit Kräutercreme und Salatbeilage  
Klein 8,20 €  
Groß 12,20 €

## Suppen

**Unsere Suppen  
entnehmen Sie bitte  
dem Tagesaushang**



## Bunte Blattsalate

 mit Früchten, gerösteten Kernen und Croutons

9,80 €



WAHLWEISE MIT

**Tranchen von der Kikok-Hähnchen-Brust**

15,50 €

.....  
 **gratiniertem Ziegenkäse mit  
Mandel-Honig-Kruste** AI-6,E,G,H,JI-9,K,L,M,9

14,90 €

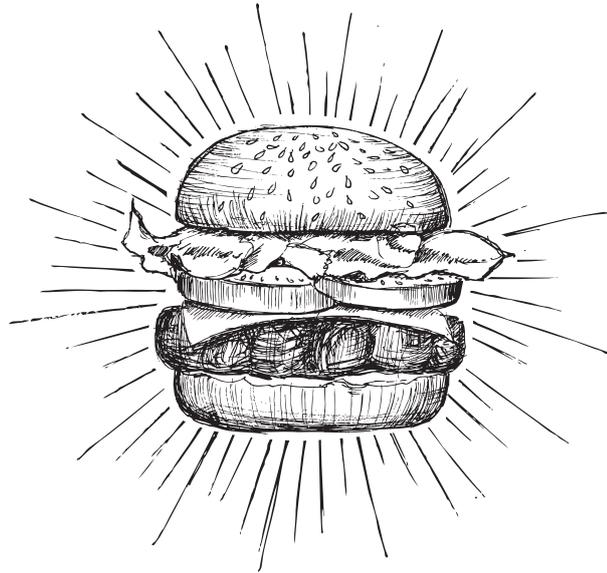
.....  
**Angus-Beef-Streifen**

17,60 €

.....  
**Gegrillte Riesengarnelen** AI-6,E,G,JI-9,K,L,M,9

17,60 €

.....  
*mit Balsamico-, Joghurt-,  
Caesar- oder Preiselbeerdressing*



## - BURGER & CO-

### **Pulled Pork Burger**

Gezupftes Schweinefleisch aus dem Buchenrauch in BBQ-Marinade mit Coleslaw, Cheddar-Käse und Bacon<sup>A,H,K,I,5</sup> ..... 10,50 €

### **Grilled Chicken Burger**

Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust, Salat, Cheddar Käse, Tomatenpesto und Aprikosenchutney ..... 11,60 €

### **Mühlen-Burger**

200g hausgewolfte US Angus-Beef, Romanasalat & BBQ-Sauce, mit Cheddar-Käse und Bacon<sup>K</sup> ..... 12,60 €

### **Burger Special "El Gordo caliente"**

200g Angus Beef, Jalapeños, Cheddar, hausgemachte Salsa und Nachos<sup>A,C</sup> ..... 12,90 €



## *Hauptspeisen*

### **Hausgemachte Wildschweinbolognese**

mit frischer Tagliatelle und Grana Padano-Spähnen ..... 19,90 €

### **Gebratener "Red Label" Lachs**

auf sommerlicher Gemüse-Tagliatelle mit frischen Kräutern  
und Grana Padano-Spähnen ..... 19,90 €

### **Maishähnchenbrust aus dem Kräuternest**

mit gegrilltem Gemüse, Couscous-Salat dazu  
hausgemachte Chutneys und Hummus ..... 21,60 €

### **Schweinefilet Medaillons (180g) vom Eifler Landschwein**

mit Champignon-Rahmsauce, Pfannengemüse  
und Kroketten ..... 23,50 €

### **Rumpsteak (200g) vom Black Angus Rind**

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat ..... 25,70 €

### **Entrecote (250g) vom Black Angus Rind**

mit Pfefferjus, mediterranem Pfannengemüse und  
Kräuterdrillingen ..... 29,90 €

### **U.S. Flanksteak (250g) vom Black Angus Rind**

dazu Süßkartoffelpommes mit Cheddarcreme,  
Jalapeños und Salat ..... 32,40 €



# VEGETARISCH

## Pesto Tagliatelle

mit frischem Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano-Spähnen.....14,80 €

## Süßkartoffel mit Feta gratiniert

mit sautierten Birnenspalten, gerösteten Kernen und kleinem Caesar Salad .....15,90 €



## Quinoa Bowl

mit gebratenen Gemüsen, Rohkostsalat und gerösteten Kernen.....14,50 €

## Couscous Bowl

mit orientalischem Tomaten-Couscous, gebratenen Gemüsen und geschmorten Kirschtomaten.....14,50 €

# VEGAN

## SAUCEN & DIPS

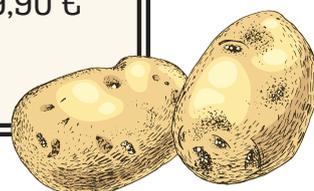


Champignonrahmsauce <sup>G,K,L</sup>	2,50 €
Kräuterjus	2,50 €
Pfeffersauce	2,50 €
Chili-Öl	1,50 €
Mojo	1,50 €
Kräuterbutter <sup>G</sup>	1,00 €
Aioli <sup>G,G,K,L,1</sup>	1,00 €
Kräuterschmand <sup>G,9</sup>	1,00 €
BBQ-Sauce <sup>1,2,3,4</sup>	1,00 €
Mayo	0,30 €
Ketchup	0,30 €

Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

# MÜHLEN-KLASSIKER

<b>Bergischer Döppekuchen</b> mit kleinem Salat und Kräuterschmand <sup>AI-6,C,JI-9,K,L,9</sup> .....	9,90 €
mit kleinem Salat und Räucherlachs <sup>AI-6,C,JI-9,K,L,9</sup> .....	15,60 €
<b>Schnitzel "Wiener Art" (160g) vom Eifler Landschwein</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat.....	12,50 €
<b>Bergisches Krüstchen</b> .....	15,20 €
<b>Bergisches Wildragout</b> mit Serviettenklößen und Rotkraut-Apfel-Salat.....	19,90 €



# TRINKHILFEN

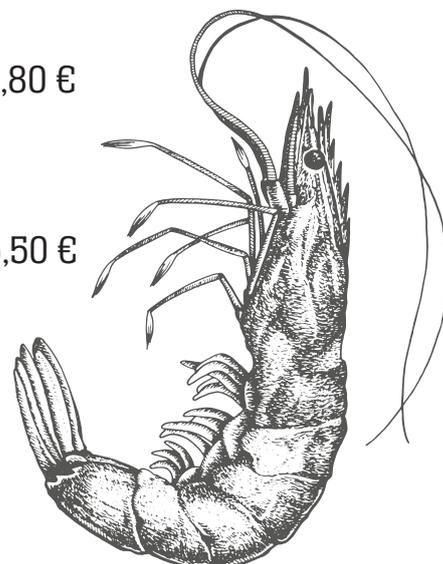
**Süßkartoffelpommes**  
mit Cheddar-Jalapeño-Creme.....5,70 €

**Kartoffel-Dipper**  
mit Mühlenmayo und hausgemachter Paprika Salsa.....5,70 €

**Hausgemachter Hummus**  
mit Papadam-Linsencracker .....

**Luftgetrockneter Schinken**  
mit Brot, Oliven und Öl.....14,80 €

**Gambas al Ajillo**  
Gegrillte Salzwasser-Garnelen in Knoblauch-Olivenöl  
mit Pimientos und Brot .....



## Für unsere Großen von morgen

### IST MIR EGAL

Kleines Schnitzel "Wiener Art"

mit Pommes Frites<sup>A,C,K,L9</sup> .....7,50 €

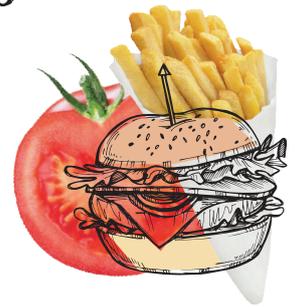
### ICH WEISS NICHT

Hausgemachte Hühnchen Nuggets

mit Bratkartoffeln<sup>A,K,C,I</sup> .....7,50 €

### IRGENDWAS

Pasta Bolognese<sup>A,K,G</sup> .....7,50 €



## EIS

ZUM NACHTISCH

- Vanille<sup>C,G</sup>
- Schokolade<sup>C,G</sup>
- Erdbeer<sup>C,G</sup>
- Stracciatella<sup>C,G</sup>
- Joghurt<sup>C,G</sup>
- Haselnuss<sup>C,G,JI-9</sup>
- Zitrone<sup>C,G</sup>

# Dessert

## DESSERTSHOTS

täglich wechselnd für ein süßes Highlight nach dem Essen oder einfach für zwischendurch finden Sie in unserer Vitrine

(Die Allergene & Zusatzstoffe liegen tagesaktuell aus)

3,00 €

## KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE

mit Tonkabohnen<sup>H2,G,C</sup>

6,30 €



## Frische Bergische Waffel<sup>A1-6,C,E,G,J1-9</sup>

von 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

mit Puderzucker ..... 3,50 €

wahlweise mit:

Kirschen 1,20 € / 1 Kugel Vanilleeis<sup>G,G</sup> 1,20 € / Sahne 1 €



## Bergische Kaffeetafel

(nur auf Vorbestellung, ab 6 Personen)

18,90 € pro Person

„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<sup>a,c,g,k,l1,9</sup>



So genießen Sie 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.



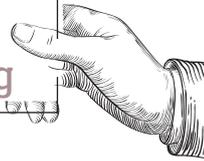
# Afternoon Tea

EINE KLEINE AUSZEIT VOM ALLTAG

Afternoon Tea mit besonderen Köstlichkeiten, serviert auf  
Etageren und begleitet von exzellentem Tee.  
Sie erwarten kleine süße und herzhafte Snacks.  
Ab 6 Personen buchbar.



18,90 €  
p.P.  
auf  
Vorbestellung



# Tipsy Tea

TEETRINKEN IST ALTMODISCH?  
DANN HABEN WIR HIER ETWAS NEUES!

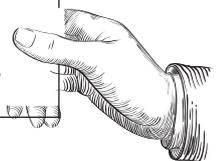
Versuchen Sie es doch mal mit unserem Tipsy Tea. Anstelle von norma-  
lem Tee füllen wir die Teekannen mit leckeren Cocktails auf Eis. Dazu  
gibt es süße und herzhafte Köstlichkeiten. Cheers!

Ab 6 Personen buchbar.



Tipsy Tea  
27,90 € p.P.

Tipsy Tea  
Unlimitiert  
37,90 € p.P.



# Zusatzstoffe

Lieber Gast,

wir bemühen uns, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- 
- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
  - Nr. 2 mit Farbstoff
  - Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
  - Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
  - Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
  - Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
  - Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
  - Nr. 8 mit Phosphat
  - Nr. 9 geschwefelt
  - Nr. 10 chininhaltig
  - Nr. 11 coffeinhaltig
  - Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
  - Nr. 13 geschwärzt
  - Nr. 14 gewachst
  - Nr. 15 gentechnisch verändert

---

Die Allergene können auf Anfrage eingesehen werden.