

KULINARIISCHE MOMENTE

JANUAR - JUNI 2026

MOM
ENTE



DIE PESCHRATHER
MÜHLE

ERLEBEN & GENIESSEN



Reservierung:
info@diepeschrather-muehle.de
+49 2202 27117-0

Liebe Freunde der Genusskultur und Lebensfreude,

unterhaltsam und genussvoll durch das Jahr: bereits im ersten Halbjahr 2026 verwandeln wir die Diepeschrather Mühle wieder in ein Zentrum voller Kunst, Kultur und Kulinarik.

Lust auf besondere Momente? Wir haben Vielfalt für alle Sinne für Sie vorbereitet – von Livemusik-Dinner-Highlights bis zu entspannten Gourmetabenden unter Freunden. Mal groß, mal fein, immer besonders – unser Kulinarischer Kalender steckt voller individueller Erlebnisse, die Sie überraschen und begeistern werden. Ich verspreche Ihnen, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Freuen Sie sich auf besondere Begegnungen, Entschleunigung und Spaß – wir freuen uns auf Sie.

Herzlichst Ihr




Nelson Müller & Team



SONNTAG, 25. JANUAR

Kultur-Sonntag in der Mühle

Unsere Kultur-Sonntage bieten eine Vielfalt an Erlebnissen, von festen Veranstaltungen bis zu laufenden Angeboten. Es gibt immer etwas zu entdecken, von Musik über Literatur oder Comedy. Dazu ein wechselndes, interaktives Angebot. Freuen Sie sich auf Kunst, Kultur und Kulinarik. Den Auftakt macht:

Jazz in der Mühle

mit dem Musiker und Komponisten Helmut Zerlett
Der Konrad-Adenauer-Saal des Hotels wird zu einem temporären Jazz-Club. Vor dem Auftritt genießen Sie ein winterliches 3-Gang-Menü vom MÜLLERS-Team inkl. Menü und Musik, exkl. Getränke pP **€ 109**

Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer inkl. Frühstück vom Schlemmerbuffet **ab € 299**

Weitere Kultur-Sonntage

22. Februar – **Swinging Jazz mit Indigo Jazz Lounge**
29. Mrz. | 26. Apr. | 28. Jun. – **Livemusik, Literatur o. Comedy**

18.–21. JANUAR

Reset & Rise Lu Jong Yoga Retreat

Mit Ralf Bauer und Nelson Müller

Zeit für sich, Zeit für Entschleunigung. Zeit, die Gesundheit und Wohlbefinden schafft. Zeit für „Lu Jong YOGA“ mit Yoga-Meister und Schauspieler Ralf Bauer. Und Nelson Müller ergänzt die Yoga-Praxis mit seinem Kochkurs „Wohlbefinden für alle Sinne“.

Ein Arrangement mit 3 Nächten im Superior-Zimmer, Yoga-Praxis und Kochkurs pP **ab € 1.190**





SAMSTAG, 14. FEBRUAR

Be my Valentine

Erobern oder erfreuen Sie das Herz Ihres Lieblingsmenschens mit einem romantischen Candle-Light-Dinner in der Mühle. Exzellente Küche und viel Atmosphäre. Unser Team verwöhnt Sie bei Love-Songs ab 18:30 Uhr mit einem exklusiven 5-Gang-Menü inkl. 1 Glas Moët & Chandon Rosé-Champagner
pP **€ 159**

Machen Sie doch den Valentinstag zu einem Valentinstwochenende und gönnen Sie sich einen romantischen Kurztrip.

Be my Valentine-Arrangement

2 Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer,
1 Flasche Champagner zur Begrüßung
5-Gang-Menü im MÜLLERS in der Mühle pP **€ 625**

Upgrade in eine Suite **€ 300**



13.–16. FEBRUAR

Kurzurlaub über Karneval

Mit und ohne Trubel

Feiern oder Entspannen? Nutzen Sie das Karnevalswochenende und gönnen Sie sich einen genussvollen Kurzurlaub – ganz gleich, ob Sie in den traditionellen Karnevalshochburgen Köln oder Bergisch Gladbach mit den Jecken feiern oder sich in aller Ruhe bei Wellness & Beauty erholen möchten.

Das „Kurz mal Weg“-Arrangement mit 3 Übernachtungen, Frühstück vom Schlemmerbuffet und einer Flasche MÜLLERS Chardonnay Sekt im Superior-Doppelzimmer **ab € 1.111**
Verlängerungsnächte **ab € 299**

ASCHERMITTWOCH, 18. FEBRUAR

How much is the fish

Die Forelle aus heimischen Gewässern ist in 3 Gängen bei uns der Star und der perfekte Start in die Fastenzeit – frisch, köstlich und mit Liebe zubereitet.

„How much is the fish“-Menü pP **€ 89**
Tischreservierung erbeten.



DIENSTAG, 10. MÄRZ | 9. JUNI 2026

Kochkurs mit Nelson Müller

Saisonale und regionale Vielfalt entdecken.
An einem Abend unter Freunden.

Lassen Sie sich von 17:00 bis 22:00 Uhr in der Mühlen-Kochschule von Nelson Müller und seinem Team bekochen. Schauen Sie den Profis über die Schulter und genießen Sie gemeinsam ein exzellentes 4-Gang-Menü mit korrespondierenden Getränken und guten Gesprächen.

Teilnahme auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
pP **€ 395**

Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer
inkl. Frühstück vom Schlemmerbuffet **ab € 299**

Kochkurse 2026 in der Mühlen-Kochschule

Das Team liefert in perfekt eingerichteten Räumen mit hochwertigen Produkten, klassische und innovative Ideen rund ums Thema Kochen und Genießen.

Nach einem Kochkurs in unserer Mühlen-Kochschule können Sie problemlos ein individuelles Menü zaubern. Freuen Sie sich auf einen Kochkurs mit viel Herz, guter Laune, lieben Menschen und natürlich gutem Essen. Für Firmen gern auch als Teambuilding.

Termine 2026, 1. Halbjahr

Sonntag, 18. Jan.	Bella Italia
Dienstag, 27. Jan.	Aus dem Beet – Veggie
Dienstag, 17. Feb.	Oriental
Sonntag 1. März	Fleisch – perfekt zubereitet
Sonntag, 22. März	Aus Fluss und Meer
Dienstag, 31. März	Frühlingshafte Osterküche
Dienstag, 14. April	Heimatliebe – meine deutsche Küche
Sonntag, 26. April	Bergisches Land
Dienstag, 5. Mai	Frische Kräuter
Dienstag, 19. Mai	Tapas
Sonntag, 31. Mai	Spargel
Dienstag, 16. Juni	BBQ
Sonntag 28. Juni	Bergisches Land

Inkl. Aperitif, Fingerfood und 3-Gang-Menu
Dauer ca. 5 Stunden pP **€ 189**



Genuss. Wellness. Natur.

Ostern in der Mühle mit unseren exklusiven Osterarrangements.

Lassen Sie sich von der Region „Bergisches Land“ begeistern, entspannen Sie im Mühlen-Spa – der Alltag ist weit weg.

Erleben Sie die Schönheit des Frühlings in Verbindung mit kulinarischen Highlights und genießen Sie das Osterfest mit der ganzen Familie.

KARFREITAG, 2. APRIL | 12–15 & 18–21 UHR

Das Beste aus Fluss & Meer

Unser exquisites Fisch- und Meeresfrüchte-Menü bietet Küchenklassiker, teils neu interpretiert und innovative Köstlichkeiten.

Das 4-Gang-Menü mit frischen, teils heimischen Fischspezialitäten, feinen Meeresfrüchten und beliebten

Beilagen pP **€ 99**

Rechtzeitige Tischreservierung erbeten.

OSTERSONNTAG, 4. APRIL | 12–16 UHR

Oster-Brunch

Genießen Sie mit Family & Friends bei uns Herzhaftes, Feines oder Süßes mit vielen neuen saisonalen und regionalen Ideen sowie MÜLLERS-Klassiker inkl. Livemusik und 1 Glas Chardonnay Sekt pP **€ 119**, Kinder von 6 bis 12 **€ 65**, Bis 5 Jahre, kostenfrei. Rechtzeitige Tischreservierung erbeten.

OSTERSONNTAG, 4. APRIL | 18–21 UHR

OSTERMONTAG, 5. APRIL | 12–15 & 18–21 UHR

Oster-Menü in der Mühle

Nelson Müller präsentiert am Osterwochenende ein Genuss-Erlebnis vom heimischen Lamm mit regionalem Frühlingsgemüse und frischen Kräutern.

4-Gang-Menü pP **€ 90**

5-Gang-Menü pP **€ 125**

OSTER-ARRANGEMENT, 2.–6. APRIL

Oster-Auszeit in der Diepeschrather Mühle

Verbringen Sie entspannte Ostertage im Bergischen Land. Während Ihres Aufenthaltes genießen Sie jeden Morgen vom Schlemmerbuffet Ihr Frühstück, am Oster-sonntag kommen Sie in den Genuss unseres frühlingshaften Osterbrunches. An beiden Ostertagen können Sie abends unsere exklusiven Menüs genießen. Am besten, Sie starten gleich am Karfreitag mit unserem legendären Fisch-Menü in einen erholsamen Kurz-Urlaub.

4 Nächte im Superior-Doppelzimmer mit Frühstück vom Schlemmerbuffet, Osterüberraschung, Osterbrunch am Sonntag und Menü am Montagabend pP **ab € 1290**



Spargelsaison in der Mühle

Wir interpretieren diese saisonale Delikatesse für Sie kreativ und nachhaltig.

Wir servieren klassische Gerichte und innovative Variationen mit Forelle, Rhabarber oder Erdbeeren. Heimischer Spargel – ein echter Alleskönner – vielfältig, gesund und einfach köstlich.

Die neue Spargelkarte gibt es ab Mitte April.

MITTWOCH, 24.JUNI

Hummer & Spargel

Der 24. Juni ist „Spargel-Silvester“ und ist das offizielle Ende der Spargelsaison. Grund genug diesem Tag das „weiße Gold“ noch einmal ausgiebig zu schlemmen. Wir servieren den König der Krustentiere mit Spargel, raffiniert präsentiert mit weiteren hochwertigen Produkten in einem 4-Gang-Menü inkl. 1 Glas Moet & Chandon-Champagner und Amuse-Bouche zum Auftakt pP € 199



DONNERSTAG, 30. APRIL

Dine & Dance Tanz in den Mai

Lassen Sie uns gemeinsam den Frühling feiern. **Stilvolles Ambiente, Gourmet-Highlights, Pop & Soul und exklusive Gäste** – das sind die Zutaten für eine unvergessliche Party-Nacht voller Genuss, Musik, Tanz und guter Laune!

Feiern Sie mit uns in den Mai, bei unserem Frühlingsfest mit saisonalen Speisen von unseren Kochstationen inkl. Champagner Aperitif pP € 249

Wenn Sie übernachten möchten, buchen Sie unser Mühlen Wellness-Arrangement: 3 Nächte im Superior-Doppelzimmer mit Frühstück vom Schlemmerbuffet, inkl. „Dine & Dance“ und einer 30-minütigen Entspannungs-Massage pP ab € 890
Verlängerungsnacht ab € 299



SONNTAG, 10. MAI

Alles Liebe zum Muttertag

Entspannung, Genuss und Dankbarkeit



Ein festlicher Brunch ist eine luxuriöse Art, die Mama zu feiern. Laden Sie Ihre Mutter zu unserem köstlichen Muttertags-Brunch ein. Verwöhnen Sie die ganze Familie mit gemeinsamen, unvergesslichen Mühlen-Momenten inkl. Aperitif & Livemusik pP **€ 129**
Kinder von 6 bis 12 **€ 65**
Bis 5 Jahre, kostenfrei

Überraschen Sie Ihre Mutter mit einer entspannten Auszeit als Geschenk. Ankommen, abschalten, entspannen – Muttertag ist eine besondere Gelegenheit, Danke zu sagen.

Muttertags-Arrangement

4-Gang-Menü mit Champagner-Aperitif am Samstagabend in der Brasserie „MÜLLERS in der Mühle“. 1 Übernachtung im Superior-Doppelzimmer, eine 30 Minuten Verwöhn-Massage und Muttertags-Brunch am Sonntag pP **ab € 590**
Verlängerungsnacht **ab € 299**



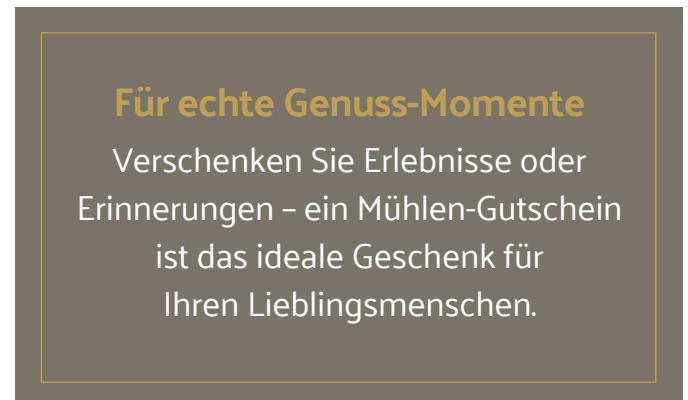
DONNERSTAG, 14. MAI

BBQ-Day

Christi Himmelfahrt & Vatertag

Eine Grillparty zum Vatertag ist eine beliebte Tradition. Väter, Freunde Grillbuddies aufgepasst! **BBQ vom Feinsten auf unser herrlichen Mühlenterasse.** Tickets inkl. Softdrinks und 2 alkoholischen Getränken pP **€ 99**

Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer inkl. Frühstück vom Schlemmerbuffet können dazu gebucht werden **ab € 299**





22.–26. MAI

Pfingsten in der Mühle

In unseren Restaurants bieten wir Ihnen jeden Tag Besonderes. An manchen Tagen darf es aber außergewöhnlicher sein. Unser Champagner-Brunch in der Mühle zu Pfingsten mit vielen regionalen und saisonalen Spezialitäten gehört definitiv dazu.

PFINGSTSONNTAG, 24. MAI | 12–16 UHR

Champagner- Brunch

Was gibt es Schöneres als eine entspannte Auszeit für die ganze Familie und die allerbesten Freunde? Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit Champagner und einer reichhaltigen Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten. Genussvolle Stunden für Sie und Ihren Lieben inkl. 1 Glas Moët & Chandon pP **€ 139**
Kinder von 6 bis 12 **€ 77**
Bis 5 Jahre, kostenfrei
Rechtzeitige Tischreservierung erbeten.

PFINGSTSONNTAG, 24. MAI | AB 19 UHR

Pfingstmenü

Ein besonderer Anlass verdient ein ausgefallenes Menü, das mit Fokus auf regionale Zutaten saisonale frische und hochwertige Produkte verbindet. Freuen Sie sich auf 5 Gänge, die Frühlings- und Sommeraromen harmonisch vereinen pP **€ 129**

PFINGSTMONTAG, 25. MAI | 12–15 & 18–21 UHR

Exklusives 5-Gang-Pfingstmenü

pP **€ 129**

PFINGST-ARRANGEMENT, 22.–26. MAI

Wohlbefinden für alle Sinne

Pfingsten ist die ideale Zeit, kurz zu verreisen und sich zu erholen. Vom romantischen Wellness-Wochenende zu Zweit bis hin zum erholsamen Familien-Urlaub. Die Kombination aus Wellness und Genuss ist besonders an Pfingsten eine gute Idee.

4 Nächte im Superior-Doppelzimmer mit Frühstück vom Schlemmerbuffet, einer 30 min. Wellness-Massage und einer geführten Kräuter-Wanderung durch unsere Wälder pP **ab € 1089**



SONNTAG, 31. MAI

Nelson Müller & Friends

Die große Happy Birthday-Küchenparty
zum 1. Geburtstag
des Relais & Châteaux-Hotels
Diepeschrather Mühle

Anlässlich des 1. Geburtstages der Diepeschrather Mühle geht Nelson Müllers legendäre Küchenparty in die nächste Runde – **ganz im Zeichen der Freundschaft**. Nelson Müller bittet vertraute Weggefährten in seine Küchen.

An diesem Abend voller Lebensfreude trifft kulinarische Klasse auf echte Verbundenheit. Live-Cooking-Stationen, Signature-Dishes, neue und exklusive Kreationen, Überraschungsgerichte, ausgewählte Weine mit DJ und Livemusik pP **€ 295**

Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer inkl. Frühstück vom Schlemmerbuffet können dazu gebucht werden **ab € 299**.

SONNTAG, 21. JUNI

Sommernachtstraum

Eine große Mühlengarten-Party

Mit dem warmen Wetter steigt die Vorfreude auf Ferien. Die längste Nacht wird bei uns eine Mischung aus Entspannung, Party-Vibes, Signature-Drinks & Snacks in beeindruckender Naturkulisse.

Feiern Sie mit uns den Sommeranfang in der unvergesslichen Atmosphäre unserer Mühlen-Terrasse, mit erstklassigem Service und Musik pP **€ 199**

Übernachtungen im Superior-Doppelzimmer inkl. Frühstück vom Schlemmerbuffet **ab € 299**



20

Das Gourmet-Restaurant Schote ist der ideale Treffpunkt für besondere Anlässe. Exzellente Küche, erstklassiger Service und die besondere Atmosphäre machen jedes Geschäftessen, Jubiläum, Geburtstag oder ein romantisches Dinner zu einem echten Genuss-Erlebnis.

Wine & Dine

Erleben Sie einen Abend mit besonderem Charakter. Freuen Sie sich auf perfekte Harmonie von innovativer Küche und erlesenen Tropfen unserer ausgewählten Weingüter – moderiert vom Winzer höchstpersönlich. Save the date!

Mittwoch, 15. April 2026, ab 18:30 Uhr

Four Hands Dinner

Von Zeit zu Zeit lädt Nelson Müller einen Gastkoch in seine offene Küche der Schote ein. Gemeinsam mit seinem Gast kreiert er im Sommer ein Four-Hands-Menü. Gemeinsam oder einzeln werden Gerichte aus dem jeweils eigenen Repertoire zubereitet und präsentiert. Die verschiedenen Küchenstile verschmelzen und es entstehen einzigartige Geschmackserlebnisse. Merken Sie sich schon jetzt diesen besonderen Abend vor.

Sonntag, 5. Juli 2026, ab 18.00 Uhr

Schote
by NELSON MÜLLER

21

Das Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle ist ein wahrer Rückzugsort, der Entschleunigung und Lebensfreude verspricht.

Das individuell geführte Boutique Hotel ist eingebettet in eine wunderschöner Naturlandschaft mit sanften Hügeln, tiefen Wäldern – durchzogen von Bächen und Seen.

Fernab von Hektik und Stress, und dennoch verkehrsgünstig zu den Rheinmetropolen Köln und Düsseldorf gelegen, hat Nelson Müller seine Vision von einem exklusiven „Tasteful Hideaway“ perfekt umgesetzt und eine neue Dimension aus First-Class-Hotel und Spitzengastronomie geschaffen.

25 Designer Zimmer und Suiten

Mühlen-Spa mit Saunalandschaft, Natur-Pool,
Mühlen-Gym und Yogaraum

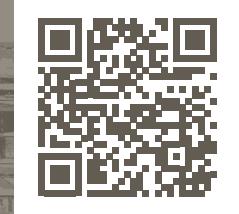
Gourmet-Restaurant „Schote“ mit Chefs Table

Brasserie „MÜLLERS in der Mühle“

Event-Locations:
Orangerie, Wintergarten, Konrad-Adenauer-Saal,
Executive Boardroom „Waldblick“

Porsche Shuttle-Service und E-Bike-Verleih

Viele Freizeitaktivitäten, wie
Hike & Bike, Reiten, Golfen, Angeln u.v.m.



Besuchen Sie
unsere Webseite
für Reservierungen
und unsere aktuellen
Menu-Karten vom
MÜLLERS und
der Schote.



Termine 2026

Januar – Juni

25. Jan	Kultur-Sonntage „Jazz in der Mühle“ mit Helmut Zerlett	4
22. Feb	„Swinging Jazz“ mit Indigo Jazz Lounge	4
18.–22. Jan	Lu Jong Yoga Retreat mit Ralf Bauer	5
14. Feb	Be my Valentine	6
13.–16. Feb	Kurzurlaub über Karneval	7
10. Mrz	Kochkurs mit Nelson Müller Termine der Mühlen-Kochschule	8
2.–6. Apr	Ostern	10
2. Apr	Das Beste aus Fluss & Meer	10
4. Apr	Oster-Brunch	11
4.+5. Apr	5-Gang-Ostermenü	11
24. Jun	Hummer & Spargel	12
30. Apr	Dine & Dance	13
10. Mai	Alles Liebe zum Muttertag	14
14. Mai	BBQ-Day	15
22.–26. Mai	Pfingsten	16
24. Mai	Champagner-Brunch	16
24.+25. Mai	5-Gang-Pfingsmenü	17
31. Mai	Nelson Müller & Friends	18
21. Jun	Sommernachtstraum	20
Save the date Termine in der Schote		21



Schäfe
by NELSON MÜLLER

MÜLLERS
in der Mühle
by Nelson Müller



RELAIS &
CHATEAUX

DIEPESCHRATHER MÜHLE
by Nelson Müller

Diepeschrath 4 | 51469 Bergisch Gladbach
info@diepeschrather-muehle.de | +49 2202 27117-0
diepeschrather-muehle.de