

WEINREISE

FRÜHLING IM BERGISCHEN LAND

Rosengarten GG

Spreitzer, Rheingau

HOCHZEITSSUPPE

Smaragd Terrassen

Rudi Pichler, Wachau

AUSZEIT AM MEER

Picol Isonzo DOC

Lis Neris, Friaul

POULET DE BRESSE ET BOUDIN NOIR

Chardonnay Hard

Ziereisen, Baden

AUS DEM WALD

Cabernet Sauvignon

Robert Mondavi, Napa Valley

KINDHEIT IM SCHREBERGARTEN

Champagner Demi Sec

Taittinger, Reims

Öffnungszeiten: mittwochs bis samstags von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Telefon: 02202 - 271170 - 60 E-Mail: schote@diepeschrather-muehle.de





MENÜ IM JULI 2025

MÜHLENTAPAS

Taschenkrebs | Kopfsalat | Sauerklee
Grüner Apfel - Macaron | Schweinebauch | Prunier Caviar
Cornetto | Vitello Tonnato | Salzzitrone | Kaper

FRÜHLING IM BERGISCHEN LAND

Waldkräutersalat | Kalt geräucherte Bergische Forelle
Spargel in Rapsöl | Erbsensud

HOCHZEITSSUPPE

Brennnesselsuppe | Eierstich | Kalbsmaultaschen | Rinderessenz

AUSZEIT AM MEER

Seezunge | Jakobsmuschel | Blumenkohl polnisch | Seeigelbisque

POULET DE BRESSE ET BOUDIN NOIR

Bresse Huhn | Salbei | Bohnen-Cassoulet | Boudin noir | Paprika

AUS DEM WALD

Rehrücken | Cassisjus | Gänseleber | Mispeln | Brotkissen

KINDHEIT IM SCHREBERGARTEN

Vanillepudding | Rhabarber | Grießbrei

Großes Menü 215 | Kleines Menü 185 Weinbegleitung: groß 100 klein 85

Gerne reichen wir zum Menü Käse von unserem Maître fromage affineur Bernard Antony: 20

Die Menüpreise verstehen sich in EUR

Änderungen vorbehalten