

FAM. JAEGER

Schwarzenberger Hof

• DÜMMLINGHAUSEN •



Bald klappert die Mühle wieder - wenn Viele mithelfen!

**Gemeinschaft erleben
Gemeinsam etwas schaffen:**



Unsere Mühle:
Ein Ort zum Lernen
Ein Ort zum Feiern
Ein Ort zum Spielen

Ein Ort für uns
Ein Ort für unsere Stadt
Ein Ort für Besucher aus der Ferne
Ein Ort für Alle!

Wir sanieren unsere Mühle und sie bekommt ein neues Mühlrad. Kommt vorbei und packt mit an!



DORFGEMEINSCHAFTS- & GARTENBAUVEREIN
DÜMMLINGHAUSEN • HESSELBACH • BERNBERG e.V.

<https://duhebe.de>



duemmlinghauser-muehle



**Wir spenden für die alte Mühle,
spenden Sie genussvoll mit!**



Der Mühlstein

Korn, Pumpernickel, Rotwurst (auf Wunsch mit Senf)

&

Die schöne Müllerin

XuXu und selbstgebackener Himbeer-Keks

jeweils 3,50€

Pro Drink geht 1€ direkt an den Verein

Die alte Mühle in Dümmlinghausen wird aufwändig saniert, renoviert, ausgebaut und der Außenbereich erweitert.

NRW fördert das Projekt mit
429.000€

Ein Anteil von 47.670
muss durch Spenden und durch
ehrenamtliche Arbeitsleistung an den Verein
selbst erbracht werden

Mit unseren neuen kleinen
Deckeldrinks
wollen wir mit Ihnen mitsammeln.

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€

„Campari“ alkoholfrei
Orangen-Bitter-Sirup auf Eis pur 4cl 2,90 mit Soda 29cl 5,20 mit Orangensaft 14cl 4,20

Maple Mule

Ahornsirup, Limettensaft, Ginger Beer (schärfere Version von Ginger Ale) 24cl 6,70 -alkoholfrei-

„SPARGELWEIN“

€



Unser Wein zum Spargel

2023 Weißburgunder

Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

Ein Traum von Weißburgunder: unendlich saftig und zart fruchtig, mit feinen Birnen- und Quittenaromen sowie floralen und nussigen Noten, animierender Säure und sensationellem Trinkfluss.

0,1L 3,80 0,2L 7,20 17,10 0,5L

BIER-EMPFEHLUNG

€



Hop House 13 Lager- das helle von Guinness

Leichtes und hopfenintensives Lager mit blumiger und zitrischer Note
Lebendig im Geschmack, knackig frisch, 5 % Vol.

Probierschluck 0,1L 1,70 0,2L 2,50 0,3L 3,50 0,5L 5,80

MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen

€

Kross gebackener Spargel im Schinken-Käse-Mantel an Bärlauch-Sauerrahmsauce

•••

Spargelcremesuppe mit Räucherlachs überbacken

•••

Tessiner - Schweinerückensteak mit Spargel, Schinken und Käse überbacken
dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln

•••

Weißes Schokoladen-Mohnmousse mit Mandeltörtchen
und Erdbeerkompott

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 40,20

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 45,00

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 51,80

VORSPEISEN

€

Garnelen im Töpfchen mit grünem und weißem Spargel in Ingwer-Knoblauch-Sojasauce 14,90

Kross gebackener Spargel im Schinken-Käse-Mantel an Bärlauch-Sauerrahmsauce 14,50
(in Hauptganggröße 21,80)

SUPPEN

€

Spargelcremesuppe mit Einlage 7,50
-vegetarisch-

Klare Tomatenessenz mit Mozzarellakugeln, Garnele und Gemüseperlen 7,50
-vegetarisch möglich-

FISCH

€

Island Schollenfilet mit Speck, warmem Kartoffelsalat, Salatbukett 34,00

Seesaibling auf Spargel, Navetten, Kaiserschoten, Limetten-Buttersauce und Kartoffelschnee 28,00

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 26,50

Matjes klassisch - drei Filets mit Zwiebelschmand und Röstkartoffeln 18,00

Matjes-Burger - Doppelfilet im Brioche-Brötchen mit Zwiebeln und einem Schluck Genever 14,50

Matjes bergisch - drei Filets auf Pillekuchen mit Apfel-Currycreme 18,00

HAUPTGERICHTE

€

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,50

Drei Schweinefilets Ratsherren Art - mit Sauce Choron, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln
und gebackenem Champignon auf Pillekuchen 26,50

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salat 35,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 26,00 (vom Schwein 14,00)

Kalbsleber Berliner Art - Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree, Salat 23,50

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Medaillonkartoffeln und Speckbohnen 33,00

Hirschkalbsrückensteak an Wacholderrahmsauce mit Mandel-Brokkoli und Kroketten 28,00

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 25,90

SPARGEL

Tessiner - Schweinerückensteak mit Spargel, Schinken und Käse überbacken
dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln 29,50

Spargel-Garnelen-Bowl asiatische Art
auf Capellini in hausgemachter Ingwer-Knoblauch-Lauchwiebel-Hoisin-Sauce 28,50

SPARGEL NACH WUNSCH

Portion Spargel

6-7 Stangen (ca. 400g Rohgewicht)

inklusive Salzkartoffeln und eine Sauce Ihrer Wahl:

Sauce Hollandaise, Bärlauch-Hollandaise,
Orange-Estragon-Hollandaise, zerlassene Butter
27,00

+

Wählen Sie Ihre Lieblings- Spargel-Kombination:

Roher und/oder gekochter Schinken	100g	6,50
Gebratene Putenbrust	150g	6,80
Schweinerückensteak	180g	6,50
Wiener Kalbsschnitzel	120g	14,00

VEGETARISCH

Zitronen-Risotto mit grünem und weißem Spargel 18,00

Falafelbällchen mit verschiedenen Dips und Salatgarnitur 13,90

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 21,00 -vegan-
wahlweise mit gebratenen Garnelen 28,50

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette
dazu wahlweise: Putenbrust in milder Chilibeize, Falafel-Bällchen oder Fetawürfel je 16,80
↳ vegan ↳ vegetarisch

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse.
Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.