

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

SOMMERWEIN

€



Grüner Veltliner | Stiftskellerei Göttweig | Kremstal | AUT
0,1L 3,90 0,2L 7,50 0,5L 17,80

BIER-EMPFEHLUNG

€

Bergisches Landbier vom Fass

Das Bergische Landbier der Erzquell Brauerei ist ein bergisches Original. Diese dunkle, obergärige Bierspezialität wird nach einem alten bergischen Rezept gebraut und verdankt ihren besonderen Geschmack der Komposition von ausgesuchten, dunklen Malzsorten und des Brauwassers aus eigener Quelle.

Vollmundig und feinwürzig, mit einer leichten Rauchigkeit und leichter Hopfennote.

Probierschluck 0,1L 1,50 0,2L 2,00 0,3L 3,00



MENÜ DES MONATS

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

€

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Rucola und Wassermelone mit Erdbeer-Dressing

•••

Pfifferlingrahmsuppe mit frischen gebratenen Pilzen und Kartoffelstroh

•••

Hirschkalbsrückensteak an Wacholderrahmsauce mit Mandel-Brokkoli und Kroketten

•••

Weißes Schokoladen-Mohnmousse mit Mandeltörtchen
und Erdbeerkompott

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 36,60

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 40,60

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 46,80

VORSPEISEN

€

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Rucola und Wassermelone mit Erdbeer-Dressing 12,80

Matjes-Burger - Doppelfilet im Brioche-Brötchen mit Zwiebeln und einem Schluck Genever 9,50

Garnelen mit Knoblauch-Chili-Olivenöl im Töpfchen, Baguette 12,90

Dünne Kalbsrückenscheibe (roh) gefüllt mit Rucola-Pilz-Pfirsichsalat und Mango-Dressing 14,90

SUPPEN

€

Pfifferlingrahmsuppe mit frischen gebratenen Pilzen und Kartoffelstroh 7,80 (klein 6,20)

Consommé vom Rind mit Markbällchen und Wurzelgemüse 7,50 (klein 6,00)

Kaltes Süsschen von der Gurke mit Matjestartar auf Pumpernickeltaler 7,80 (klein 6,20)
-vegetarisch möglich-

FISCH

€

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

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

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

Wolfsbarsch „kroatische Art“ auf Spinat-Kartoffelstampf, Petersilien-Knoblauchöl, Kirschtomaten 25,50

HAUPTGERICHTE

€

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 27,00 (vom Schwein 15,00)

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

Kalbsleber Berliner Art - Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree, Salat 24,50

Hirschkalbsrückensteak an Wacholderrahmsauce mit Mandel-Brokkoli und Kroketten 29,50

Schweinefilets im Speckmantel an Rahmsauce, frischen gebratenen Pilzen, Kroketten und Salat 25,50

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

Hellas - Schnitzel mit Feta, Peperoni und Oliven überbacken, dazu Pommes frites, Dips und Salat 21,80

PIFFERLINGE

€

Pilz-Kräuter-Speck-Pfannkuchen mit Pfifferlingen und weiteren Pilzen belegt, dazu Salat 15,20
-vegetarisch möglich-

Cremiges Pfifferling-Pilzragout mit Serviettklößen 18,50
-vegetarisch-

Schweinerückensteak mit gebratenen Speck-Pfifferlingen Sauce Choron, Röstkartoffeln und Salat 24,50

Wiener Kalbsschnitzel an Pfifferlingrisotto, Rucola und Parmesanspänen 28,50

Herzhaftes Kalbsragout Marengo mit buntem Gemüse und Pfifferlingen, dazu Reis 24,00

VEGETARISCH

€

Risotto mit frischen Pfifferlingen 15,20

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