

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 von Monin auf Eis pur 4cl 2,90
mit Soda 29cl 5,20 mit Orangensaft 14cl 4,20

WEIN DES MONATS

€



2022 La Boscana Tinto (Tempranillo+Garnacha+Syrah)
Costers del Segre, Spanien

Der La Boscana Tinto hat komplexe, sehr saubere Fruchtaromen von roter Johannisbeere.
Im Nachhall dezente Noten von Vanille und Gewürzen, mit gut eingebundenen Röstnoten.

0,1L 3,60 0,2L 6,90 0,5L 16,20 Fl. 0,75l 19,50

BIER-EMPFEHLUNG

€

Hacker-Pschorr Oktoberfest-Bier

Die zünftige Wies'n-Spezialität.

Leuchtend wie heller bernstein – markant-süffig im Geschmack.

Hacker-Pschorr Oktoberfest Bier - ein Bier mit markantem, eigenständigem Charakter
und trotzdem angenehm mild und süffig.

Probierschluck 0,1L 1,50 0,25L 2,90 0,5L 4,90



MENÜ DES MONATS

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

€

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Rucola und Wassermelone

...

Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis mit Chutney und steirischem Kürbiskernöl

...

Rotzungenfilet mit karamellisierten Apfelscheiben belegt, Senfkörnersalsa, Kartoffelpüree

...

Hausgemachtes Schokoladeneis und Mango-Chili-Ragout

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 32,20

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 37,00

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 42,00

VORSPEISEN

€

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

Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Creme fraîche und ein kleiner Federweißer 7,50

SUPPEN

€

Leberknödelsuppe hausgemacht 6,80 (klein 5,40)

Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis mit Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,80 (klein 5,40)
-vegan-

FISCH

€

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

Rotzungenfilet mit karamellisierten Apfelscheiben belegt, Senfkörnersalsa, Kartoffelpüree 26,00

HAUPTGERICHTE

6

Chimichurri-Noodle-Bowl - Hähnchenbrust, pikante argentinische Kräutersauce, Gemüse, Nudeln 23,00
-vegetarisch ohne Hähnchen 17,00-

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

Hirschkalbsrückensteak an Wacholderrahmsauce mit Mandel-Brokkoli und Kartoffel-Baumkuchen 33,00

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

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Medaillonkartoffeln und Speckbohnen 33,00

Drei Schweinefilets Ratsherren Art - mit Sauce Choron, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln
und gebackenem Champignon auf Pillekuchen 26,80

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

O' ZAPFT IS! - OKTOBERFEST-ZEIT

€

Vorsuppe Leberknödelsuppe hausgemacht 6,80 (klein 5,40)

Vorspeise Wiesenteller- Weißwurst, O'batzda, Brezel, Kren und Senf 10,50

Schweinshaxe - saftig knusprig an Malzbiersauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 18,80

Spanferkelbraten an eigener Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 21,00

Krustensteak - Schweinerückensteak mit knuspriger Schwarte gebraten
dazu Schmorzwiebeln, Speck, Bratkartoffeln und Salat 19,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat 112,00
-vegetarisch-

VEGETARISCH

€

Falafel-Burger - Kichererbsen-Patty mit Salat, Tomaten, Koriander-Mayonnaise
im Kürbiskern-Brötchen 15,50 -vegetarisch-

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 22,00 -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.