

Zur Mühle



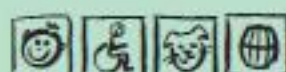
Wipperfürther Straße 391
51515 Kürten

Telefon (02268) 66 29

Fax (02268) 90 12 30

info@restaurant-zur-muehle.com

www.restaurant-zur-muehle.com



Lageplan G 1

Inhaber und Küchenchef:

Hermann Berger

Restaurantchefin:

Kerstin Berger

Küchenzeiten: 12-22 Uhr

Ruhetage: Mittwoch,
von Februar bis September
auch Dienstag

Restaurant mit 50 Plätzen
Nebenraum mit 12 Plätzen

Terrasse mit 20 Plätzen

Zahlungsmittel: eCash

Küchenstil: crossover,
deutsch, französisch

Ambiente: elegant-rustikal

Preise:

Römers Normalzeche:

56 €

Vorspeisen: 10 €

Hauptgerichte: 21 €



VIP-Card

Genießen in Kürten

Es lohnt sich, einmal nach Kürten hinaus zu fahren und die Mühle zu besuchen. Das Bergische Fachwerkhaus direkt an der Wipperfürther Straße macht einen ganz unauffälligen Eindruck – aber der Schein trügt: Im zünftigen Rustikal-Ambiente stehen Blumen und Stoffservietten auf den schön gedeckten Tischen, und die eigentliche Überraschung ist die Speisekarte. Sie besteht aus zwei Teilen: der „Standardkarte“ mit Schweineschnitzel und Bratkartoffeln für kleines Geld, und der „Wechselkarte“ mit besonderen Delikatessen von Ochsenbrust-Salat über Lammhaxe in Rotwein und kräuterreichem Yellowfin-Thunfisch bis zum Holunder-Honigparfait. Weil die Küche durchgehend geöffnet ist, freut man sich nachmittags über Bergische Waffeln nach Großmutter's Rezept und Samstags mittags über einen Gabel-Brunch mit vielen kleinen Gerichten.

Da ist schon mancher neugierig geworden und hat statt Schnitzel mal die „kross gebratene Brust von der französischen Flugente“ probiert – um zu erkennen, dass die paar Euro mehr gut angelegt sind. Zumal die Küche von Hermann Berger delikat und handwerklich präzise ist, bis hin zu den mit Liebe gemachten Beilagen.

Kerstin Berger ist eine reizende und bescheidene Gastgeberin. Sie berät beim kleinen Wein-Angebot und bringt zum Abschluss ein „Espresso-Gedeck“ – Kaffee mit einem Mini-Dessert.