

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

Restaurant-Chefin:

Kerstin Berger

Küchenzeiten: 12-22 Uhr

Ruhetag: Mittwoch

Restaurant mit 50 Plätzen

Nebenraum mit 12 Plätzen

Terrasse mit 20 Plätzen

Zahlungsmittel: eCash

Küchenstil: crossover,

deutsch, französisch

Ambiente: elegant-rustikal

Preise:

Römers Normalzeche:

50 €

Vorspeisen: 9 €

Hauptgerichte: 20 €

Menü: 31,40 €



GAFFEL. BESONDERS KÖLSCH.



Standard und Wechsel

Das Fachwerkhaus an der Bundesstraße macht von außen wenig her – um so größer ist die Überraschung bei Tisch: Neben den Klassikern der bürgerlichen Küche von Salaten bis Schweineschnitzel (die „Standardkarte“) gibt es ein besonderes Angebot (die „Wechselkarte“) zu leicht erhöhten Preisen, jedoch von deutlich anderer Klasse. Da genießt man dünn aufgeschnittene Scheiben von der Kalbshüfte in einer Marinade von weißem Balsamico, gebratene Filets vom Zander in orientalischem Gewürzhonig oder ein Nougat-Pralinenparfait im Baumkuchenmantel und Rum-Zabaione. Die Zubereitungen haben Stil und sind durchweg liebevoll angerichtet: In der Mühle steht ein engagierter Köhner am Herd, dem auch bei den Standards überraschende Aromen gelingen: Sein provenzalische Gemüse zur Putenbrust ist köstlich würzig, ebenso wie die Knoblauch-Kräuterrahmsauce zu sautierten Gambas, bei denen man sich nicht mit den Schalen herumplagen muss.

Das behäbige Gasthaus-Ambiente ist mit Farben, Stoffen und Blumen aufgefrischt und wohnlich gemacht worden. Das vermittelt ebenso Wohlgefühl wie die herzenswärmende Liebenswürdigkeit der servierenden Hausherrin. Ihr Service ist perfekt, und auf ihre Empfehlung von der (eher übersichtlichen) Weinkarte kann man sich verlassen.