



Crossover auf Bergisch

Von außen ist die Mühle in Kürten ein typisch bergisches Ausflugslokal mit dicken Butzenscheiben. Innen überrascht modern dekoriertes Fachwerk und eine zeitgemäße Speisekarte. Helmut Berger führt das traditionsreiche Haus nun in der vierten Generation. Seine reichen Erfahrungen in vielen renommierten Küchen in und um Köln setzt er in hochwertige, teilweise überraschende Kombinationen um. Zwar gibt es auch Standards wie Reibekuchen oder Rumpsteak mit Bratkartoffeln, viel gaumenkitzlicher ist jedoch die aktuelle „Wechselkarte“. Da kommt eine fein sahnige Gazpacho sommerlich frisch mit einem Relish aus Paprika, Tomaten und Sonnenblumenkernen. Asiatisch angehauchte Raffinesse zeigen in Tempurateig ausgebackene Riesengarnelen auf Avocadotatar mit Mango-Papaya-Salsa. Doch auch Konventionelleres wie ein zartes Hüftsteak vom Lamm unter Schalotten-Senfhaube mit Blattspinat und getrüffelten Kartoffel-Kräutercrepes ist nicht zu verachten. Den Abschluss bildet eine sehr harmonische Mousse von der Zartbitterkuvertüre mit Papayasorbet auf Rhabarberkompott.

Die Weine zu vernünftigen Preisen sind gut gewählt und bieten geeignete Bouteillen für jeden Gaumen. Den erfrischend präsenten und flotten Service leitet die charmante Hausherrin.

Zur Mühle



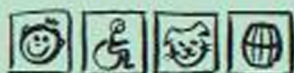
Wipperfürther Straße 391
51515 Kürten

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:
54 €

Vorspeisen: 10 €

Hauptgerichte: 20 €

Menü: 31,90 €



GAFFEL. BESONDERS KÖLSCH.