



## Der tägliche Spagat

Die alte Traditionsgaststätte im Fachwerkhaus am Ortsrand von Kürten ist vom Spross der vierten Generation übernommen worden. Das frischgebackene Ehepaar Berger (Glückwunsch!) bemüht sich um eine gehobene Küche, ohne die Stammgäste zu verprellen – was nur mit einem Spagat zwischen Schweineschnitzel und Zanderfilet gelingt. Zum kleinen Preis gibt es Reibekuchen, Rumpsteak und Bratkartoffeln, daneben aber lockt die interessante „Wechselkarte“ mit anspruchsvolleren Angeboten von Petersilienwurzelpfanne über Hirschrücken bis Nougat-Pralinen-Parfait, herzhaft-würzig mit unübersehbarer Neigung zur Delikatesse. Das bewusst knapp gehaltene Repertoire gipfelt in „Sauerbraten von der Flugentenbrust“ (inzwischen ein Klassiker des Hauses), und die Portionen sind landestypisch viel zu groß und die Desserts zu süß – was aber in den Augen der Anrainer kein Fehler ist. Bemerkenswert bleibt, dass man für vergleichsweise kleines Geld erstklassig gepflegt wird, was einen Ausflug nach Kürten rechtfertigt.

Das Weinangebot hält sich in Grenzen, ist aber ebenso bezahlbar wie die Speisen. Zum Wohlfühl-Faktor: Es gibt schön gedeckte Tische mit Stoffservietten; das Wirtshaus-Ambiente wurde von der Hausherrin mit Farben und Blumen aufgefrischt, was die Sache charmant, aber auch ein wenig rührend macht.

## 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



Karte 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  
Parken: hinter dem Haus  
Zahlungsmittel: eCash

Küchenstil:  
crossover, deutsch,  
französisch  
Ambiente: elegant-rustikal

### Preise:

Römers Normalzeche:  
44 €  
Vorspeisen: 8 €  
Hauptgerichte: 17 €  
Mittagsmenü: 6,50 €



GAFFEL. BESONDERS KÖLSCH.