

Zur Mühle



Wipperfürther Straße 391

51515 Kürten

Telefon (02268) 66 29

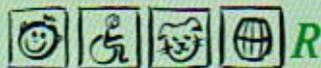
Fax (02268) 90 12 30

eMail:

info@restaurant-zur-muehle.com

Internet:

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:

48 €

Vorspeisen: 8,50 €

Hauptgerichte: 18 €



GAFFEL. BESONDERS KÖLSCH.



Bergische Erfolgsgeschichte

Dies ist eine Erfolgsgeschichte nach meinem Herzen: Im tiefsten Land des Schnitzels blüht die Tischkultur dank der Initiative eines jungen Gastronomen-Paares. Die uralte Gastwirtschaft der Familie Berger war früher wirklich eine Mühle, Bäckerei, Kneipe und Tankstation noch dazu, und sie sieht aus wie viele andere Gasthöfe am Straßenrand. Die Werte stecken im Inneren: Die Gasträume wurden geschmackvoll renoviert, ohne gleich ins Feine zu verfallen. Auf der Karte stehen die bewährten Standards der Landküche, aber immer mehr Gäste lassen sich von der „Wechselkarte“ verlocken, wo Riesengarnelen in Tempura, Lachsforelle und Sauerbraten von der Flugentenbrust warten. Da kommen dann geradezu dramatisch inszenierte Teller auf den Tisch, mit Aromen von fein-ländlicher Delikatesse – jeden Dienstag gar als Überraschungsmenü für schmale 29,90 Euro. Ich bekam dafür ein hitverdächtiges Avocado-Tatar mit Ziegenkäse in der Knusperrolle, zweierlei Schaumsüppchen und einen taufrischen, auf der Haut gebratenen Zander mit Scampo am Zitronengrasspieß auf Graupengemüserisotto sowie ein Dessert, alles perfekt, und war ganz froh, dass wenigstens die Pfifferlinge verbraten waren – ich wäre sonst aus dem Staunen nicht mehr herausgekommen. Dies alles von der Hausherrin charmant serviert und von einer preiswerten Weinauswahl begleitet, gleich 20 Sorten auch offen. Übrigens: Es war voll – trotz Dienstag!