



Im Fachwerkkleid

Von außen wirkt die Mühle wie ein dörfliches Ausflugslokal im Fachwerkkleid, wie es im Bergischen viele gibt. Aber hier darf man mehr erwarten, auch wenn die „Standardkarte“ durchaus bewährte Gerichte, wie Reibekuchen oder Rumpsteak mit Bratkartoffeln zu vernünftigen Preisen aufführt. Der Gruß aus der Küche, in unserem Fall pikanter Tafelspitzsalat in einem Körbchen aus Wantan-Teig auf Zuckerschoten mit frischer Kräuterremoulade, macht Lust auf die „Wechselkarte“. Denn hier gibt es überraschend kombinierte Gerichte, überaus liebevoll angerichtet, mit Ausflügen in die asiatische Küche. So waren die kantonesischen Dim Sum mit verschiedenen Dips fein und würzig. Sehr gut auch die Kokos-Zitronengrassuppe, perfekt zubereitet eine in Rotwein gekochte neuseeländische Lammkeule mit einem Ragout aus Petersilienwurzeln und Kartoffeln oder der in orientalischen Aromen schwelgende Zander in Honig auf Safran-Fenchel-Risotto. Auch bei den Desserts hält die Küche der Mühle ihren überragenden Standard. Eine Mousse au Chocolat mit Amarettoschaum in der Hippe und Aprikosen-Himbeersauce war genau richtig ausgewogen, und ein Mohn-Dattel-Parfait kam in einer Säule aus gerolltem Baumkuchen mit Birnenkompott in der Blütenhippe. Die Weinauswahl ist überschaubar und erfreut mit vernünftigen Preisen, und die Chefin verteidigt sich auf herzerwärmend freundlichen, tadellosen Service.

Zur Mühle



Wipperfurther Straße 391
51515 Kürten
Telefon (02268) 66 29
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:
53 €

Vorspeisen: 10 €

Hauptgerichte: 18,50 €

Menü: Dienstag ab
18 Uhr 29,90 €

