



Die
Lüttelforster Mühle
Hotel · Restaurant

Herzlich Willkommen in der Lü

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Die Lüttelforster Mühle in Schwalmtal hat bereits eine jahrhundertelange Tradition - zu der Sie interessante Informationen auf der letzten Seite dieser Speisekarte finden - und ist seit Mitte des 20. Jahrhunderts ein beliebtes Restaurant sowie Ausflugsziel und Ihr Ort für Firmen- und Familienfeiern. Im Jahr 2007 wurde das denkmalgeschützte Gebäude komplett saniert und renoviert.

Unsere Küche bietet von gutbürgerlichen Gerichten über neue deutsche Küche und darüber hinaus für jeden Geschmack etwas. Mit unseren farbigen Symbolen finden Sie sicher schnell Ihr Leibgericht. Ganzjährig führen wir auch lokale Spezialitäten und legen dabei besonderen Wert auf die Qualität unserer Produkte. Wir verwenden Zutaten von Landwirten und Betrieben aus der Nachbarschaft und vom Niederrhein. Zu Vielfalt aus der Region und Klimaschutz durch kurze Wege haben wir uns durch unseren Beitritt zur Genussregion Niederrhein verpflichtet.

Herzlichst

Das Team der Lü

*Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.luettelforster-muehle.de
oder auf unserer Facebook-Seite. *

*Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder
Intoleranz, reagieren Sie auf Zusatzstoffe?
Fragen Sie bitte unser Service-Personal!*





VORSPEISEN

Ziegenkäse* vom Bööschler Hof

Gratinierter Ziegenkäse, Birne, Walnuss, marinierte Salatspitzen
8,90 €

Der Mühlenburger

Hausgebeizter Lachs, Rösti, Senf-Dill-Soße, marinierte Salatspitzen
9,50 €

SUPPEN

Tomatensuppe

Sonnengereifte Tomaten, Basilikum, Crème Fraîche
4,90 €

Cremige Kürbissuppe

Hokkaidokürbis, Curry, Karotte, Kürbiskerne
5,90 €

* Der Ziegenkäse kommt frisch vom Bööschler-Hof direkt zu uns. Bettina und Norbert Konnen aus Grefrath-Vinkrath haben sich auf die aufwändige Herstellung dieser Delikatesse spezialisiert. Sie sind mit ihrer über zweihundertköpfigen Ziegenherde zu einer Institution avanciert.



Die
Lüttelforster Mühle
Hotel · Restaurant

SALATE

Salat Hähnchen

*Gegrillte Hähnchenbrust, bunter Blattsalat,
Mühlendressing*

11,90 €

Zum Hauptgang oder als Vorspeise:

Der kleine, bunt gemischte Beilagensalat

3,90 €

*Alle Salate auf unserer Karte garnieren wir mit
unseren hausgemachten Croutons und
karamellisierten Kernen*

FRISCHER FISCH

Lüttelforster Backfisch

*Seehechtfilet im Bierteig, Romilade,
Pommes frites, Salatgarnitur*

14,90 €



Die
Lüttelforster Mühle
Hotel · Restaurant

KLASSIKER

Lüttelforster Mühlenpfanne

*Gegrillte Schweinmedaillons, Champignons in Rahm,
Bratkartoffeln*

16,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

*Paniertes Schweineschnitzel, Champignonrahm,
Pommes Frites*

12,90 €

Berner Röstli

Kartoffelröstli, Kalbsgeschnetzeltes, Champignons, Rahm

16,90 €

Es gibt Saures!

Klassischer Sauerbraten, Rotkohl & Kartoffelkloß

16,50 €



Die
Lüttelforster Mühle
Hotel · Restaurant

DIE ENTENBRATEREI

*Unsere Enten stammen aus artgerechter Haltung.
Wir beziehen sie vom Geflügelhof Lugeder in Bayern.*



Knuspriger Entenbraten aus unserem Holzofen

<i>½ Ente</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Confierte Entenkeule</i>	<i>15,90 €</i>

Dazu servieren wir Rotkohl, Klöße und Entensoße



Lü-MENUE FÜR KIDS (für Kinder bis 12 Jahre)

Wir möchten, dass sich unsere kleinen Gäste rundum gesund ernähren. Aus diesem Grund bieten wir alle gesunden Kindergerichte zum Zwergge-Preis von 1 € an. Dies ist unser Beitrag zur Förderung von gesunder



Ernährung unserer Kinder.

Schlauer Fuchs

Pasta mit Tomatensauce

Piraten-Spieß

Hähnchen-Spieße auf buntem Gemüseallerlei

Kinder Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Pommes frites
6,90 €

Zauberteller

Chicken-Nuggets mit Pomme:
6,50 €



Pinocchio Eisbecher

Schoko- & Vanilleeis, Smarties, Wäffelchen
3 €



Die
Lüttelforster Mühle
Hotel · Restaurant

DESSERT

Crème Brûlée

Pochierte Vanillecreme, Zwetschgenröster, Nusseis

6,90 €

Hausgemachte Waffelecken

Knusprige Waffel, Kirschen, Vanilleeis, Sahne

5,90 €

Amarena-Becher

Amarenaeis, Amarenakirschen, Sahne

7,50 €



Nachhaltiges auf den Teller und ins Glas

Nachhaltige Küche ist für die Lüttelforster Mühle mehr als ein Schlagwort. Nachhaltige Küche bedeutet vor allem, auf Produkte aus der Region zu setzen. Das garantiert Frische, Qualität und kurze Wege. Der Gast darf sich darauf verlassen, dass das, was in der Lüt auf den Teller bzw. ins Glas kommt, aus der Nachbarschaft, vom Niederrhein oder zumindest aus deutschen Landen kommt. Essen und Trinken ist schließlich Vertrauenssache. Das nehmen wir in der Lüttelforster Mühle sehr genau.

Die aufgeführte Liste - in alphabetischer Reihenfolge - bietet einen Überblick, woher unsere Produkte stammen.

Apfel und Apfelsaft	dem eigenen Küchengarten der Lüttelforster Mühle sowie vom Obsthof Scholz-Döbelin (Schwalmtal)
Champignons Pfifferlinge Kräuterseitlinge	Pilze Goertz (Nettetal-Breyell)
Enten Gänse	Geflügelhof Lugeder (Altoetting / Bayern)
Entenbräu nach eigenem Hausrezept	Dahlmanns (Kevelaer)
Forellen	Fischzucht Peschke (M'gladbach-Wickrath)



<i>Kartoffeln</i>	<i>Landwirt Michael Oelers (Schwalmtal-Waldniel)</i>
<i>Käse und Eis von der Ziege</i>	<i>Bööscher Ziegenkäse Konnen (Grefrath-Vinkrath)</i>
<i>Kräuter</i>	<i>aus dem Küchengarten der Lüttelforster Mühle</i>
<i>Mehl</i>	<i>Mühle Plange (Neuss)</i>
<i>Obst/Gemüse Geflügel-Huhn Kaffegebäck Eier-Hühnermobil</i>	<i>Toerschens Bauernladen (Schwalmtal-Amern)</i>
<i>Rapsöl</i>	<i>Volksverein Mönchengladbach</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Familie Stenmans Kerkenhof (Goch)</i>
<i>Spargel</i>	<i>Burgi-Spargel Brinkman (Brüggen)</i>
<i>Tomaten</i>	<i>Gartenbau Brunen (Nettetal-Leuth)</i>
<i>Wein</i>	<i>Weingut Riske (Ahr), Weinshop Küveler (Niederkrüchten), Weingut Bergkloster (Rheinhessen)</i>
<i>Wild</i>	<i>Wildhandel Stobbe (Schwalmtal-Amern)</i>
<i>Wild aus der Eifel</i>	<i>Der Wildveredler Hubert Küppers (Erkelenz)</i>
<i>Wurstwaren</i>	<i>Hausmacher Wurst Schönackers-Wingens (Geldern)</i>