



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](http://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 (H,G,J,L,N)

Gratinierter Ziegenkäse, Birne, Walnuss, marinierte Salatspitzen

8,90 €

### Der Mühlenburger (H,D,J,L,N)

Hausgebeizter Lachs, Röstli, Senf-Dill-Soße, marinierte Salatspitzen

9,50 €

### Gebackener Spargel (C, G, H, J, L, N)

Gebackener paniierter Spargel mit Rucola,  
Bärlauchpesto und Parmesan

11,90 €

## SUPPEN

### Tomatensuppe (N,L,G)

Sonnengereifte Tomaten, Basilikum, Creme Fraiche

4,90 €

### Klassische Spargelcremesuppe (G)

mit Einlage

€ 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* (H, L, J, N)

*Streifen von der Hähnchenbrust, bunter Blattsalat,  
Mühlendressing*

**11,90 €**

*Zum Hauptgang oder als Vorspeise:* (H, N, J, L)

*Der kleine, bunt gemischte Beilagensalat*

**3,90 €**

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



Die  
Lüttelforster Mühle  
Hotel · Restaurant

## **DAS WEIßE GOLD VOM NIEDERRHEIN**

*Feldfrischer Burgi Stangenspargel aus Brüggen  
wahlweise mit:*

*Gemischtem Schinken (1)  
17,50 €*

*Schnitzel „Wiener Art“ (C, N)  
19,50 €*

*Gebratenem Lachsfilet  
21,90 €*

*Schweinemedallions  
20,90 €*

*Zu allen Spargelgerichten servieren wir Kartoffeln,  
Hollandaise oder zerlassene Butter (G)*

*Unsere Weinempfehlung:*

*Deutschland, Württemberg*

*Lemberger, Blanc de Noir, QbA halbtrocken, 2016*

*Winzergenossenschaft Heilbronn*

*Zartgelbe Farbe, frischer Duft nach Kiwi.*

*Am Gaumen fruchtig und lebendig mit Restsüße. Ein weiß-  
gekelterter Lemberger. Eine seltene Spezialität, die einfach  
Spaß macht!*

*Flaschenpreis 0,75 l 21,50 € Glas 0,2 l 6,20 €*



## KLASSIKER

### *Lüttelforster Mühlenpfanne* (1, G, L)

*Gegrillte Schweinmedaillons, Champignons in Rahm,  
Bratkartoffeln*

**16,50 €**

### *Schnitzel „Wiener Art“* (C, N, G, L)

*Paniertes Schweineschnitzel, Champignonrahm,  
Pommes Frites*

**14,90 € / ohne Sauce 12,90 €**

### *Zanderfilet unter der Kartoffelkruste* (C, H, G)

*Spargelgemüse weiß und Grün, Basilikum-Pesto, Bärlauchsauce*

**20,90 €**

### *Spargel-Pasta* (C, G, H)

*Penne tricolor, Spargelragout, in Basilikum-Pesto*

**13,90 €**

### *Rumpsteak* (G, 1, J, L)

*Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleiner Salat*

**22,00 €**



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*

*½ Entenbraten*

*22,50 € (I,L)*

*Dazu servieren wir Rotkohl, Klöße und Entensoße*

## OFENKARTOFFELN

*Ofenkartoffel Veggie (G, J, L)*

*hausgemachter Sauerrahm, Salatgarnitur*

*7,90 €*

*Ofenkartoffel Hähnchen (G, J, L)*

*hausgemachter Sauerrahm, Streifen von der  
Hähnchenbrust, Salatgarnitur*

*11,50 €*

*Ofenkartoffel Garnele (G, J, L, D)*

*hausgemachter Sauerrahm, Knoblauch, frische Kräuter,  
gebratene Garnelen*

*15,90 €*



Die  
Lüttelforster Mühle  
Hotel · Restaurant

## **LÜ - MENUE FÜR KIDS** (für Kinder bis 12 Jahre)

*Kinder Schnitzel (C,N,)*

*Paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Pommes frites*  
6,90 €

*Zauberteller (C,N,H,)*

*Chicken-Nuggets mit Pomme!*   
6,50 €

*Pinocchio-Eisbecher (G,N,H)*

*Schoko- & Vanilleeis, Smarties, Wäffelchen*  
3,00 €



Die  
Lüttelforster Mühle

Hotel · Restaurant

## DESSERT

*Crème Brûlée* (G,C, H)

*Pochierte Vanillecreme, Zwetschgenröster, Nusseis*

6,90 €

*Hausgemachte Waffelecken* (C,N,G,L)

*Knusprige Waffel, Kirschen, Vanilleeis, Sahne*

5,90 €

*Erdbeer-Rhabarber-Kompott* (C,G,)

*mit Vanille-Eis*

6,50 €

*Frische Erdbeeren* (G, C)

*mit Vanille -Eis und Sahne*

6,50 €





## Nur 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 Lütt 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.

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



Die  
**Lüttelforster Mühle**  
Hotel · Restaurant

<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 eigenem 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 (Geldern)</i>	<i>Hausmacher Wurst Schönackers-Wingens</i>