

JEDEN MITTWOCH

SPECIALS



A, C, E, Y*

REIBEKUCHEN

Wahlweise mit:

3,2*

APFELMUS

9,0

D*

GERÄUCHERTEM LACHS

14,0

G*

ZÜRICHGER GESCHNETZELTEM

14,0



SPARERIBS ALL YOU CAN EAT

All you can eat Buffet für 24,90 € p.P.
(Nur mit Vorreservierung)



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle

JEDEN DONNERSTAG



JÄGERSCHNITZEL

Schweineschnitzel | Champignonrahm | Pommes

21,0

A, C, G *

ZITRONEN CRUNCH

Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade
| kleiner Salat | Pommes

19,0

A, C, G *

MÜHLENSCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Bergkäse überbacken
| Ofenkartoffel | Sauerrahm

21,0

A, C, G *

GRÜNER GARTEN Vegetarisch

Sellerie-Knusperschnitzel | Kräuter Öl
| kleiner Wildkräutersalat

17,0



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle

SCHNITZEL SPECIAL

SUPPE

B, G* RAHM VON DER PETERSILIENWURZEL

gebratene Garnele | Kräuter

9,0

G* SUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Öl | Kerne

7,0



VORSPEISE

C, G* VITELLO TONNATO

Kalbsfleisch | Thunfischsauce

13,0

G* BURRATA MIT WILDKRÄUTERSALAT

Preiselbeerdressing | Pesto

11,0

G* GEBRATENER GRÜNER SPARGEL

gehobelter Pecorino | Olivenöl

14,0

BROTKORB

inkl. 2 Dips

4,5



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle

HAUPTSPEISE

LAMMCARRÉ KRÄUTERKRUSTE

G, I, A *

Portweinschalotten | Kartoffelgratin

34,0

G, J, C, A *

MÜHLEN BURGER

Mühlen Majo | Cheddar | geschmorte
Zwiebeln | Bacon Jam | inkl. Pommes

19,5

G, J, C, A *

VEGGI BURGER

Mühlen Majo | Cheddar | geschmorte
Zwiebeln | Kidneybohnen-Patty | inkl. Pommes

19,5

C, G, A *

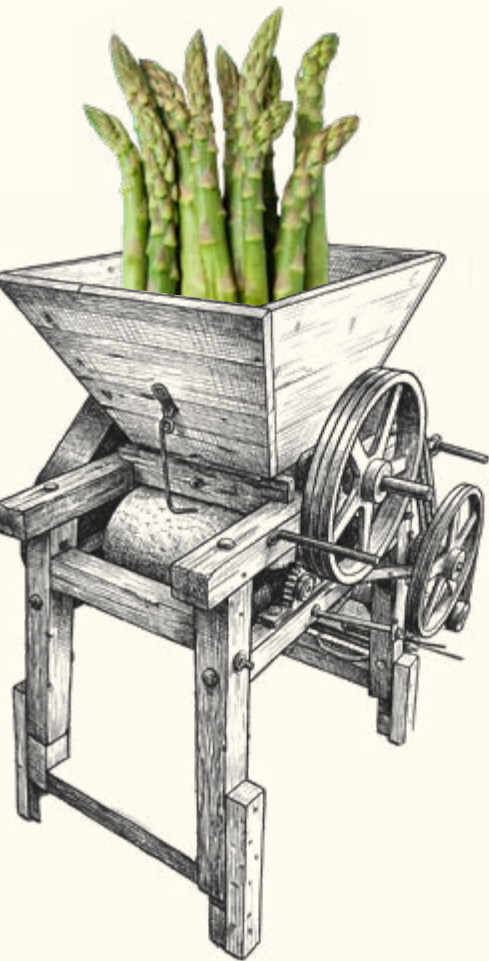
WIENER SCHNITZEL

Preiselbeeren | lauwarmer
Kartoffel-Gurkensalat

27,0

TÄGLICH
WECHSELNDE
GERICHTE AUF
UNSERER
TAGESKARTE

Sprich unseren
Service an



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle



FISCH

D, E, 2, J* GEBRATENER SEETEUFEL

Garnelenkruste | Estragon | Gurken
| Tagliatelle nero

31,0

D, 3, A* GEBRATENER ZANDER

Rieslingschaum | Champagnerkraut
| Petersilienkartoffeln

28,0



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

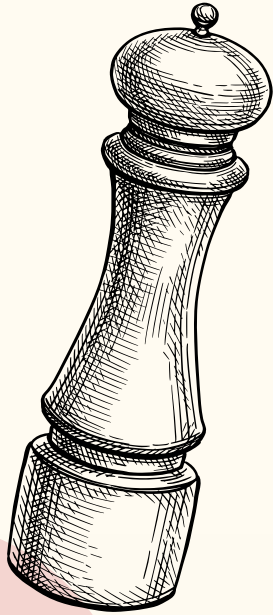
Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle



STEAK

ROASTBEEF

200 g 26,0

300 g 31,0

ENTRECÔTE

200 g 28,0

300 g 33,0

RINDERFILET

200 g 31,0

300 g 36,0

PORTERHOUSESTEAK

Ab 2 Pers. auf Vorbestellung. Beilagen inklusive.

74,0 p.P.

Zu allen Gerichten servieren wir wahlweise
Kräuterbutter, Café de Paris Soße oder Pfeffersoße

- / C, G / I, 2 *

BEILAGEN

G *	OFENKARTOFFEL SOURCREAM	6,0
	STEAKHOUSEFRIES	4,0
	SÜSSKARTOFFEL FRITTEN	4,0
G *	KARTOFFELGRATIN	6,0
	GRILLGEMÜSE	4,0
	SPINAT	4,0
	GEBR. GRÜNER SPARGEL	6,0



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle

SALATE

Wahlweise mit:

10 * TRANCHEN

Hähnchen-Brust

17,5

G, H, 10 * GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

Mandel-Honig-Kruste

17,9

B, 10 * GEBRATENE RIESENGARNELEN

19,9

Zu allen Salaten servieren wir wahlweise
Balsamico-, Caesar- oder Preiselbeerdressing

J, L, F, I, 10 / C, F, D, 10 / J, L, 10 *



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle



VEGAN & VEGETARISCH

G, C, A* **KÜRBIS PAPPARDELLE** Vegetarisch

Salbei | Parmesan-Espuma

17,0

G* **WALDPILZ RISOTTO** Vegetarisch

geräucherter Tofu

18,0

A, C, G, I* **PAPPARDELLE** Vegetarisch
MIT TRÜFFELRAHM

geschmolzene Tomate | Rucola

21,0

G* **WILDKRÄUTERSALAT** Vegan

gebratener grüner Spargel | mediterranes Gemüse

16,0



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

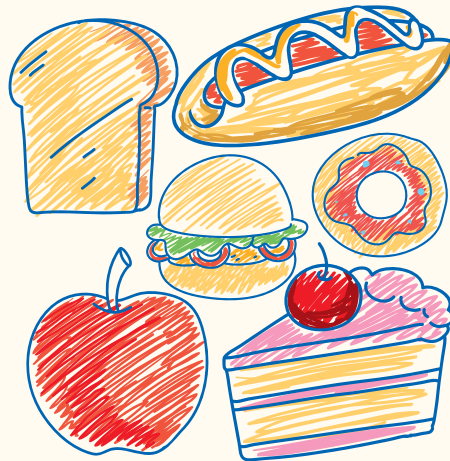
Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle



FÜR UNSERE GROSSEN VON MORGEN

A, 10 * IRGENDWAS

Pasta | Tomatensoße

9,5

A, 2, 4, 10 * ICH WEISS NICHT

Hühnchen Nuggets | Pommes | Ketchup

9,9

A, F, 10 * IST MIR EGAL

Kleines Wiener Schnitzel
| Kartoffelstampf | Apfelkompott

13,5



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle

KÜHL & KÖSTLICH

F, G, 10 * VERSCHIEDENE EISSORTEN

2,0

F, G, 10, 11 * ESPRESSO AFFOGATO

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis

4,8

F, G, 10, 11 * EISKAFFEE

5,9

F, G, 2, 10, 11 * EISSCHOKOLADE

5,9

F, G, 10 * EISORANGE

5,9

F, G, 10 * EISBECHER

3 Kugeln Eis

6,0

2,00 € PRO
EISKUGEL





DESSERTS

G, C* CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne

8,0

G, C* CASSATA MIT GRAND MARNIER

hausgemachtem Orangeat
| Sizilianisches, geschichtetes
Halbgefrorenes

9,9

TÄGLICH WECHSELNDE G* DESSERT SHOTS

4,5



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle

FRISCHE BERGISCHE WAFFEL

A, C, F, G, 10 *



AUS UNSERER
HAUSEIGENEN
KONFITOREI

OB GEBURTSTAG,
HOCHZEIT ODER
FIRMENFEIER

Hausgemachte Torten & Kuchen
können auf Vorbestellung
individuell angefertigt werden

Wahlweise mit:

PUDERZUCKER

4,2

HEISSEN KIRSCHEN

2,0

1 KUGEL VANILLEEIS

2,0

SAHNE

1,5

VON 14:30 UHR
BIS 17:30 UHR



A, C, F, G, 10, 11 *

BERGISCHE KAFFEETAFEL

nur auf Vorbestellung, ab 6 Personen

23,9 p.P.

„KAFFEDRENKEN MET ALLEM DRÖM ON DRAAN“

Auf unserer Bergischen Kaffeetafel findet man Rosinenblatz, Mühlenbrot und Brotaufstrich in Form von Rübenkraut, Quark, Butter, Käse, Knochenschinken, Blut- und Leberwurst, sowie Milchreis mit Zucker und Zimt, Kuchen mit Schlagsahne, dazu backfrische Waffeln mit heißen Kirschen.

SO GENIESST MAN DIE BERGISCHE KAFFEETAFEL RICHTIG:

Die Schnitte Blatz bestreicht man mit Butter und Kraut, dann folgt eine fingerdicke Reisschicht und darauf Zimt und Zucker nach Belieben. Nach dieser Vorspeise schmecken die Waffeln als kleiner Zwischengang besonders gut. Zum herzhaften Abschluss gibt es Brot mit Butter und Quark und/oder eine Schnitte Brot mit Käse, Wurst, Schinken. Traditionell wurde der Kaffee in einer Dröppelminna serviert.

BERGISCHE
KAFFEETAFEL
BUFFET

Jeden 1. Samstag im Monat

15:00-17:00

Gerne mit Voranmeldung



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle



FESTE FEIERN, WO MAN SICH ZUHAUSE FÜHLT.

Möchten Sie Ihren nächsten Geburtstag, eine Taufe oder ein Jubiläum in besonderem Rahmen feiern? Unsere Gasträume im Restaurant bieten die ideale Kulisse für Ihre privaten Festlichkeiten im kleineren oder mittleren Kreis. Genießen Sie die gewohnte Mühlen-Kulinarik in privater Atmosphäre – wir sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen. Sprechen Sie uns gerne auf Ihre individuelle Menü- oder Buffetplanung an!

INTERESSE GEWECKT?

Ob Menüauswahl oder Tischreservierung für Ihre Gruppe: Wir beraten Sie gerne unverbindlich. Senden Sie uns Ihre Anfrage bequem per E-Mail und wir kümmern uns um den Rest.

VERANSTALTUNG@HOLSTEINSMUEHLE.DE

+
WEHR



WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN
PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

RESERVIERUNG

Tisch: 02293-6956
restaurant@holsteinsmuehle.de
www.holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden.

* Kreditkartenzahlung erst ab 20 €

* Umbestellungen 2,50 €

© 2026 Hohlsteinsmühle