

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 unmittelbaren Umgebung. Zu Vielfalt aus der Region und Klimaschutz durch kurze Wege haben wir uns durch unseren Beitritt zur Genussregion Niederrhein verpflichtet.

Alle Speisen werden frisch und mit Liebe zubereitet. Und da uns Ihre Gesundheit besonders am Herzen liegt, bereiten wir Ihnen auf Wunsch einige Pastagericht auch gluten- und lactosefrei zu.

Herzlichst Ihr
Oliver Neienhuis
Küchenchef

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.luetelforster-muehle.de



Lieber Gast,

wir halten eine Auswahl an Lese -



...n*

für Sie bereit!

*eine freundliche Leihgabe der Firma



Liebfrauenstraße 51

41066 Mönchengladbach

Tel. (0 21 61) / 99 44 20

Fax (0 21 61) / 99 44 222

mail: optik@schroemges.de

www.schroemges.de



UNSERE SYMBOLE



Gerichte für Vegetarier und Flextarier
(Gelegenheitsvegetarier)



Rezepte und Zutaten aus
der Genussregion Niederrhein



Alte und neue Kreationen unseres Küchenchefs

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

1 = mit Farbstoff

7 = mit Süßungsmitteln

16 = Kräutercreme 5% Butter 50%

2 = mit Konservierungsmitteln

8 = koffeinhaltig

Margarine

6 = mit Milcheiweiß

17 = Mayonnaise 50 %



APERITIF-EMPFEHLUNG / ENS PROBEERE FOR ET ÄRTE

Kir Lü

Trockener Sekt aufgefüllt mit hausgemachtem Holunderlikör aus Holunderbeerensaft vom Obsthof Rasseln von Danwitz



4,60 €

VORSPEISEN/ WÖR FANGE AAN MET

Ziegenkäse vom „Bööscher Hof“

in frischer Feige mit braunem Zucker gratiniert auf sommerlichen Blattsalaten an Balsamico-Dressing



8,90 €

Der Mühlenburger

2 knusprige Riefkooche belegt mit Räucherlachs und Dill-Senfsauce



8,90 €

Garnelen

In Knoblauch-Olivenöl gebraten dazu Aioli und Baguette

9,50 €

Der Ziegenkäse kommt frisch vom *Bööscher-Hof* direkt zu uns. Bettina und Norbert Konnen aus Grefrath/Vinkrath haben sich auf die aufwändige Herstellung dieser Delikatesse spezialisiert. Als sie damit begannen, wurden sie von den benachbarten Landwirten noch milde belächelt. Heute sind sie mit ihrer über zweihundertköpfigen Ziegenherde zu einer Institution avanciert.



Lüttelforster Mühle

Mahlstube · Wirtshaus · Biergarten · Scheune

SUPPEN / UT DÄ SOPPEPOT

Rheinische Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Wurzelgemüwestreifen



4,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Crouton



4,50 €

Lüttelforster Senfsuppe

Eine feine Mischung aus gutem, leicht scharfen Düsseldorf-
senf und süßem grobkörnigen Senf,
abgeschmeckt mit Sahne und säuerlichem Apfel.



Eine fast vergessene, von
unserem Küchenchef wie-
der neu kreierte leckere
rheinische Suppe.

4,20 €

Schwalmsüppchen „Rheinische Bouillabaisse“

mit Edelfischen und Wurzelgemüse verfeinert



6,80 €



SALATE / FRISCHE SCHLAAT

Bunter Blattsalat-Teller wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen mit Champignons und Lauch

9,90 €

mit gebratenen Garnelen in Knoblauch-Olivenöl

10,50 €

Zu allen Hauptgerichten ...

bieten wir Ihnen auch einen kleinen, bunten Blattsalatteller

3,20 €



Das *Mühlendressing* ist eine ganz besondere Spezialität unseres Hauses. Bereits vor 18 Jahren hat Oliver Neienhuis während seiner Lehre in der Lü dieses Rezept von Rosi Kemper übernommen.

Alle Salate verfeinern wir mit unserem *Mühlen-Dressing*



Lüttelforster Mühle

Mahlstube · Wirtshaus · Biergarten · Scheune

KLASSIKER /UT POTT UN PANN

Lüttelforster Senfrostbraten

mit Zwiebelsenfmas überbacken,
dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen 2.7

18,90 €



Senfrostbraten ist eine typisch rheinische, respektive Düsseldorfer Spezialität - wohl deshalb, weil auch der berühmte Löwensenf in der Landeshauptstadt zu Hause ist. Anders als der Name vermuten lässt, handelt es sich aber nicht um einen klassischen Schmorbraten, sondern um kurzgebratenes Fleisch.

Schweineschnitzel Eifeler Art

mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und Pommes frites

12,90 €

Lüttelforster Mühlenpfanne

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce
und Bratkartoffeln in der heißen Pfanne serviert

15,50 €



Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,90 €



Himmel un Ääd

gebratene Blutwurst mit Zwiebeln und Apfel-Kartoffelpüree

9,50 €



MÜHLEN-GRILL/ WAT DÄ MÜLLER SICH SELFS KOCKT

Argentinisches Rinder-Filet

auf Blattspinatsockel mit Kartoffel-Drillingen umlegt

24,90 €

Argentinisches Rumpsteak

auf Cognac-Pfeffer-Rahmsauce,
dazu Bratkartoffeln

19,90 €

Des *Müllers* Leibgericht:
„Fleisch ist mein Gemüse“

Starke Marmorierung und ausgeprägter, essbarer Fettrand – ein Zeichen von Qualität und besonders saftig!

Kalbsleber „Berliner Art“

mit karamellisierten Apfelscheiben
und Schmorzwiebeln auf Kartoffelpüree

16,90 €

Argentinisches Entrecôte vom Lava-Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Sour Cream

21,50 €

Unsere Garstufen

| | |
|-------------|-----------------|
| Rare | = blutig |
| Medium rare | = englisch |
| Medium | = rosa |
| Well done | = durchgebraten |



PASTA UND MEHR / OCH LEKKER

Frische Pasta mit einem Ragout von mediterranem Gemüse

in Tomaten-Basilikumsauce, überbacken mit Grana Padano

8,90 €



Frische Pasta mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

und frischer Paprika in Thai-Chili-Sauce (**scharf**)

10,90 €



FRISCH AUS DEM OFEN

Frische Ofenkartoffel mit Kräuterdip auf Salatbett

6,50 €



FISCH / UT DÄ SCHWALM EFF VON WOANGERSCH

Bitte achten Sie auch auf unsere Tafelangebote mit fangfrischem Fisch aus heimischen Gewässern.

Wir verarbeiten – täglich frisch – ausschließlich Fische, die der WWF (World Wide Fund for Nature) wegen nachhaltiger Fischerei empfiehlt und die deshalb nicht bedroht sind.

Forelle „Müllerin“

gebratene, fangfrische Regenbogenforelle aus heimischen Gewässern mit Salzkartoffeln und Salatbouquet



15,20 €

Gebratene Zanderfilets

auf Champagner-Kraut mit Rosmarinkartoffeln

19,50 €

Mühlen-Trio

Gebratenes Zander- und Lachsfilet mit gebratenem Garnelenspieß an Estragonsauce mit Rosmarinkartoffeln

18,50 €

Essen Sie leckeren Fisch mit gutem Gewissen und schonen Sie gleichzeitig die Meere und Fischbestände!



Lüttelforster Mühle

Mahlstube · Wirtshaus · Biergarten · Scheune

Die Geschichte der Mühle



Der Pachtpreis anno domini 1763

13 Malter Roggen
6 Malter Gerste
4 Malter Buchweizen
2 Malter Weizen
ein fettes Schwein
10 Kilo Fisch
100 Hühnereier
100 Enteneier
8 Hühner
8 Enten
4 Pfund Zucker
2 Pfund Ingwer
1 Pfund Pfeffer
1/4 Pfund Zimt
3 Pfund Pflaumen
3 Pfund Rosinen
1 Pfund Korinthen
1/4 Pfund Muskatnuss
1/4 Pfund Muskatblume
1/4 Pfund Krautnägeln von der
Kornmühle
21 Reichstaler
3 Malter Kuchenmehl
50 Kannen Leinöl
14 Kannen Rüböl
einen Goldgulden zum neuen
Jahr von der Ölmühle

Das Gebäude datiert aus dem Jahr 1768, aber schon vor 1300 wurde die Lüttelforster Mühle genannt, die damals zum Waldnieler Rittersitz der Bocholts gehörte.

Im Jahre 1591 wurde der Besitz dann aufgeteilt. Die Lüttelforster Mühle und der nahe gelegene Dahlhof fielen an Sibert von Bocholt. Nach Lehnsspezifikationen der Mannkammer Heinsberg gehörte das Lüttelforster Lehen 1593 zum Amt Brüggen und Dingstuhl Waldniel. Belehnt mit diesem Besitz war damals ein gewisser Peter Lüttelforst. Sibert von Bocholtz Tochter heiratete dann Arnold von Ingenhoven. Der nächste Besitzer hieß dann Ernst Albert von Ingenhove. Bei der Verpachtung im Jahre 1763 an Matthias Jetten wurde auch der sehr interessante Pachtpreis genannt, der nicht unbeträchtlich war und zu einem Großteil aus Naturalien bestand.

Seit 1825 war Josef Gabriel Wassenberg Pächter der Lüttelforster Mühle. Dessen Sohn Konrad kaufte dann 1868 die Mühle von dem bekannten Kölner Großkaufmann Gustav von Mevissen. Die Nachkommen von Konrad Wassenberg setzten den Mühlenbetrieb bis zum 2. Weltkrieg fort. Danach wurde die Mühle in ein Ausflugslokal umgewandelt.

Bei der Lüttelforster Mühle mit ihrem unterschlächtigen Mühlrad wird, wie bei anderen Mühlen, die Schwalm durch eine betonierte Arche verengt, Dadurch nimmt die Fließgeschwindigkeit des Baches zu, dessen Wasser dann das Mühlrad antreibt. Hinter dem Rad fließt das so eingeeengte Wasser mit starker Kraft wieder ins Bachbett. Durch Strudel und Erosionswirkung entsteht hier ein Kolk, eine teichähnliche Vertiefung mit bis zu 3 Metern Tiefe. Die Kinder der Umgebung der Mühlen badeten oft in diesen Kolken und es war klar, dass derjenige, der den Kolk durchschwamm (Länge manchmal nur 5 Meter) vom Nichtschwimmer zum Schwimmer aufgestiegen war. So berichtete auch Schwalmtals Altbürgermeister Jennissen, dass er im Kolk an der Lüttelforster Mühle Schwimmen gelernt habe.

