

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 – soweit möglich – 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.

Selbstredend werden alle Speisen 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



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
- 2 = mit Konservierungsmitteln
- 6 = mit Milcheiweiß
- 7 = mit Süßungsmitteln
- 8 = koffeinhaltig
- 16 = Kräutercreme 5% Butter
50% Margarine
- 17 = Mayonnaise 50 %



APERITIF-EMPFEHLUNG

Kir Lü

Trockener Sekt aufgefüllt mit hausgemachtem Holunderlikör mit Holunderbeeresaft vom Obsthof Rasseln von Danwitz



4,60 €

VORSPEISEN

Ziegenkäse vom „Bööscher = Hof“ ^{2,7}

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



8,90 €

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.

Der Mühlenburger ^{7,2,3}

2 knusprige Riefkooche belegt mit Räucherlachs und Dill-Senfsauce



8,50 €

Bruschetta

Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch auf sommerlichem Salatbett



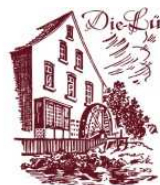
5,50 €

Vorspeisenteller Lü

Anti-Pasti und Honigmelone mit Serrano-Schinken



9,90 €



SUPPEN

Tomatensuppe ^{7,2}

mit frischem Basilikum

3,90 €



Rheinische Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Wurzelgemüwestreifen

4,50 €



Lüttelforster Senfsuppe

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

3,90 €



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



SALATE

Knackiger gemischter Blattsalat 7,2
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
an *Mühlendressing*

9,80 €

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.

Knackiger Fitness-Teller 7,2

Salat mit gebratenen Champignons
in Knoblaucholivenöl an *Mühlendressing*

8,50 €



Garnelen-Spieße auf Frühlingsalat
mit Knoblauch-Olivenöl-Dressing

12,80 €

Zu allen Hauptgerichten ...

bieten wir Ihnen auch einen
bunten Blattsalat-Teller mit *Mühlendressing*

3,20 €



KLASSIKER AUS Pott un Pan

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,90 €



Lüttelforster Senfrostbraten

mit Zwiebelsenfmas überbacken,
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

11,90 €

Lüttelforster Mühlenpfanne

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce
und Bratkartoffeln in der heißen Pfanne serviert

14,50 €



GERICHTE VOM MÜHLEN-GRILL

US-Beef Nackensteak

300 g US Nackensteak vom Rind
auf Ruccola Salatbett mit Kartoffelecken

18,50 €

Des Müllers Leibgericht:

„Fleisch ist mein Gemüse“

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

Filetsteak *Gourmet* vom Rind

mit frischem Knoblauch gespickt
auf mediterranem Gemüsebett und Rosmarinkartoffel

23,90 €

Sehr
kalorienarm!
100g = 120 Kalorien

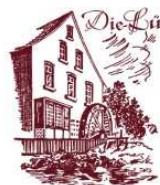
Rumpsteak vom Rind

mit glasierten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter
dazu eine Folienkartoffel mit Dip 1,6

18,90 €

Unsere Garstufen

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



PASTA UND MEHR

Gebratene Hähnchenbruststreifen

mit frischem Paprika in Thai-Chili-Sauce
auf Fettuccini

10,80 €

Schwalmtaler Hühnerbrustfilet

mit Tomaten und Mozzarella überbacken
auf Fetuccini-Nest an Tomatensauce

13,80 €

Fettuccini

mit gebratenen Wiesenchampignons,
Lauchzwiebeln auf Salatbett mit
frischem Parmesan

11,80 €

Fettuccini mit Flusskrebse

in Knoblauch-Olivenöl mit Frühlings-Lauch

13,50 €

Wir bereiten Ihnen gerne Ihr Pastagericht
gluten- und lactosefrei zu!

Pasta sind italienische Nudeln aus Hartweizengrieß, Kochsalz und Wasser, die es in vielen Größen und Formen gibt.

In China sind Nudeln mindestens seit ca. 200 n. Chr. bekannt.

Auch bei den Griechen der Antike waren Nudelgerichte bekannt, welche sie „pastái“ und „makaría“ teilweise auch „láganon“ (daher die heutigen Begriffe Pasta und Makkaroni) nannten. Ebenso gibt es verschiedene Belege dafür,

dass Pasta schon im alten Rom gegessen wurde und in etruskischen Gräbern finden sich Abbildungen von Geräten zur Nudelherstellung.

Im 12. Jahrhundert schrieb der Geograf Al-Idrisi, dass in der Nähe von Palermo in Sizilien Fäden aus Weizen gekocht werden. Ebenso berichtet er über einen umfangreichen Export in den gesamten Mittelmeerraum. Die italienische Küste und speziell das Gebiet um Neapel entwickelten sich aufgrund der reinen und keimfreien Luft des Mittelmeers zeitweise zu regelrechten Hochburgen der Pastaproduktion.



FISCH-GERICHTE

Forelle *Müllerin*-Art

Gebratene, fangfrische Regenbogenforelle
aus heimischem Gewässer mit Salzkartoffeln und Salatbouquet

13,90 €



Kross gebratenes Zanderfilet

Klassisch mit Salzkartoffeln an feinem Champagner-Sauerkraut

15,90 €

Gebratenes Rotbarschfilet

auf provenzalischem Gemüsebett mit Drillingen

15,60 €

Rheinischer Heringsstip *Ratsherrenart*

mit Folienkartoffel auf Salatbett

9,50 €



FRISCH AUS DEM OFEN

Frische Folienkartoffel

gefüllt mit Kräuterdip auf Salatbett

6,50 €



Frische Folienkartoffel

gefüllt mit tomatisiertem provenzalischem Gemüse
und Kräuter-Dip auf Salatbett

8,50 €



DIE GESCHICHTE DER MÜHLE



Lüttelforster Mühle 1973

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 Lehnspezifikationen 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 unbedeutend 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.

