



Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie im Restaurant "Bella Vista" begrüßen zu dürfen.

Seit 1987 ist die alte Wassermühle als geführtes familiäres Hotel in
Bedburg und verbindet Tradition in moderner Atmosphäre.

Genießen Sie unsere kulinarischen Spezialitäten im Kaminzimmer oder
bei schönem Wetter auf unser Erft Terrasse.

Gerne legen wir Ihnen auch unsere Veranstaltungsräume Schlossblick
und Erftblick ans Herz, wo wir Sie mit bis zu 150 Personen verwöhnen
können. Fragen Sie unser Team.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und werden alles dafür geben Ihren
Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.

Ihr Team der Bedburger Mühle

Ein gutes Essen
ist Balsam für die Seele

Aus Tadschikistan

#Ganze Gans

Bestellen Sie eine komplette Gans, frisch aus dem Ofen
und für Sie am Tisch tranchiert
Inkl. Kartoffelklöße, Rosenkohl, Rotkohl & Maronen
Feine Soße und Bratapfel
Euro 160,00/Gans (ideal für 4 Personen)

Unseren Gänsebraten als a la carte Gericht
sehen Sie ganz unten auf dem Foto

Saisonmenü

Kürbissuppe mit
eigenem Ravioli

Gebratenes Hohenholzer Schweinefilet
auf Rahmwirsing mit Speckserviettenknödel

Dreierlei vom Apfel
Chutney – Crumble - Mousse

39,- €



BEDBURGERMUEHLE

Antipasti – Vorspeisen/Suppen

Zuppa di Zucca

Feines Kürbissüppchen mit
eigenem Ravioli

7,90 €

Carpaccio di Barbabietola

Rote Beete Carpaccio mit
Kürbis Chutney und mariniertem Feldsalat

9,90 €

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch in Thunfischcreme
und Kapernäpfel

13,50 €

Carpaccio alla Parmigiano

Carpaccio vom „Black Angus“ Rind
mit Parmesan, Rucola und Trüffelmajo

14,50 €

Insalate – Salate

Insalata di Formaggio di carpa

Knackfrischer Feldsalat
mit gratiniertem Ziegenkäse, Sprossen und Croutons

15,90 €

Insalata di Scorza

Herbstlicher Blattsalat
mit sanft gebratenen Rinderstreifen

18,50 €

Pasta / Risotto

Pappardelle a la Zucchini

Pappardelle mit gebratener Zucchini

feinem Rahm & Parmesan

17,50 €

+ Rinderstreifen aus der argentinischen Hüfte

22,50 €

Pappardelle a la Creme

Frische Pappardelle

in Trüffelrahm

18,50 €

Spaghetti al „Gamberetti“

Knoblauch-Spaghetti mit pikant gebratenen Garnelen

und frischen Kräutern

19,50 €

Risotto alla zucca

Cremiges Risotto

mit frischem Kürbis

18,50 €

Vegetario – Vegetarisch/Vegan

Arancini Siciliani

gebackene Risottobällchen gefüllt mit

Ricotta & Spinat auf Sizilianischem Gemüse

18,90 €

Pesce - Fisch

Tagesaktuell auf unserer Tafel

Carne - Fleisch

Filetto di Maiale

Gebrautes Hohenholzer Schweinefilet
auf Rahmwirsing mit Speck Serviettenknödel 23,90 €

Guancia di bue

Geschmorte Ochsen Bäckchen
mit Selleriepüree und Vichy Karotten 25,50 €

Petto d'anatra

Sanft gebratene Barbarie Entenbrust
auf Kürbispüree und glasierten Spitzkohl 24,50 €

Unser Klassiker seit 36 Jahren

Zartes Hüftsteak	200 g	19,90 €
Zartes Hüftsteak	300 g	23,90 €
Zartes Maishähnchen	220 g	19,90 €

dazu servieren wir frisches Brot, Kräuterbutter, Grillsoßen
und knackigen Salat

Steakhouse Pommes	3,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,50 €
Frische Bratkartoffeln	4,90 €
Röstzwiebeln	3,50 €
Süßkartoffel Pommes	4,50 €
Gebr. Champignons	3,90 €
Gebr. Brokkoli	3,90 €

#IrishFlanksteak

Irishes Flanksteak als Tranchen aufgeschnitten
Hokaido Ofenkürbis & Rosmarinkartoffeln 27,50 €

Dolci – Desserts

Ciocolata puro

Hausgemachter Schokoflan
mit Zwetschgenröster
und Butterkeks Eis

8,50 €

Variazione della mela

Dreierlei vom Apfel
Chutney, Crumble und Mousse

8,90 €

Crostate di Mais

Maistörtchen mit hausgemachten
Himbeer Marshmallows, Popcorn und
Salzkaramell

9,50 €

Weinempfehlung

2020er Pinot Grigio, Abruzien, Italien
Qualitätswein trocken
mittelkräftiger Weißwein der durch seine
schöne Frucht und milde Säure besticht

2018er Flucht8erl, Burgenland, Österreich
Qualitätswein, Cuvee, Trocken
rubinrote Farbe mit schimmernden
Reflexen, im Bukett
frische Nuancen schwarzer Beerenfrucht

Alle offenen Weine

0,1 l € 4,00
0,5 l € 16,00

0,2 l € 7,50
1,0 l € 27,50



HOTEL AM SCHLOSS BEDBURG

Empfehlung

Suppe:

- o Blankkrautsüppchen mit
Eulenstrudel 8,50€

Vorspeisen:

- o 2 gebratene Riesengarnelen mit
Mango-Avocado-Salat und Chorizoschaum 14,50€

- o Sous-Vide gegarter Schweinebauch mit
gebratenen Pulpo, Mango Sprossen und Sesam-Mayo 14,90€
(Schweinbauch, Sprossen sind asiatisch mariniert)

Hauptspeisen:

- o Apfelkartoffel mit Rindersteakstreifen,
Laudikreiebeln, Champignons, Tomaten und Sour Cream 18,90€

- o Doradenfilet mit gebratener Zucchini und
Rosmarinkartoffeln 26,50€

- o Salmi-Bocca vom Zander auf
Kürbisrisotto 28,50€

- o Kabeljau mit Oliven-Tomaten-Tarte,
Patataville und Tomatenschaum 28,50€

- o Gänsebraten (Brust u. Keule)
mit Klößen, Rotkohl und Maronen 37,00€

- o Hirschgulasch mit Spätzle, Speck-
Rosenkohl und Wildpreiselbeeren 24,90€