



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



HOTEL AM SCHLOß BEDBURG

Unsere Aperitif Empfehlungen

WHITE PEACH SPRITZ 8,90 €
Weißer Pfirsich Nektar – Schweppes White Peach –
Prosecco – Selters – Eis – Frische Minze

Limoncello Spritz	8,50 €
Glas Prosecco	4,50 €
Aperol Spritz	8,50 €
HUGO	8,50 €
HUGO alkoholfrei	6,50 €

Saisonmenü

Spargelsüppchen

Zarte Kräuterhähnchenbrust
auf Ratatouille und cremiger Polenta

Tagesdessert
43,43 €



BEDBURGERMUEHLE



HOTEL AM SCHLOSS BEDBURG

Antipasti – Vorspeisen/Suppen

Zuppa di Asparago

Spargelsuppe mit Streifen
vom Schwarzwälder Schinken

9,50 €

Zuppa brodo di manzo

Rinderkraftbrühe mit
Brätnockerl

8,50 €

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch in Thunfischcreme
und Kapernäpfel

15,50 €

Gamberi fruita

Zwei gebratene Riesengarnelen
auf Mango- Chili Salat & Chorizo Schaum

15,50 €

Salmone affumicato ai frutti di bosco

In Waldbeeren gebeizter Lachs
auf Spargelsalat mit Beeren Gel

16,50 €

Insalate – Salate

Insalata mista

Klassische gemischte Blattsalate der Saison 

17,50 €

Bunter gemischter Salat

mit paniertem weißen und grünem Spargel im Pankomantel 

22,90€

Ceasar Salat mit gebratenen Rindersteakstreifen

24,50 €

oder mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

22,50 €



HOTEL AM SCHLOSS BEDBURG

Pasta

Spaghetti al „Gamberetti“

Knoblauch-Spaghetti mit pikant gebratenen Garnelen und frischen Kräutern

24,50 €

Pasta Frutti di Mare

Spaghetti in feiner Tomatensauce mit Muscheln, Oktopus und Garnelen

25,50€

Vegetario – Vegetarisch

Pasta alla Pesto

Nudeln mit selbst gemachter Pesto 
Kirschtomaten und frische Kräuter

19,90€

Arancini Siciliani

Gebackene Risotto Bällchen gefüllt mit Tomate & Mozzarella auf Blattspinat 

23,50 €

Risotto aglio Asparago

Risotto mit weißem und grünem Spargel 

25,90€

Pesce - Fisch

Tagesaktuell auf unserer Tafel



HOTEL AM SCHLOSS BEDBURG

Carne - Fleisch

Pollo alle Erbe

Zarte Kräuterhähnchenbrust
auf Ratatouille und cremiger Polenta 28,90 €

Patate di Manzo

Ofenkartoffel mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten,
frische Champignons und Sour Cream 19,50 €

auf die Kartoffel zur Wahl:

Zarte Rindersteakstreifen 23,50€
Zarte Hähnchenbruststreifen 22,50€
Würfel von der Lachsschnitte 26,50€

Unser Klassiker seit 1987

Wir verwenden ausschließlich Argentinische Angus Top Qualität

Zartes Hüftsteak, medium 200 g 23,50 €

Zartes Hüftsteak, medium 300 g 28,50 €

dazu servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter

3 Scheiben geröstetes Ciabatta 2,00 €

Kleiner Salat 4,00 €

Steakhouse Pommes 4,40 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 4,90 €

Frische Bratkartoffeln 5,50 €

Kartoffel Wedges 4,90 €

Schmorzwiebeln 3,90 €

Gebr. Champignons 4,40 €

BBQ Sauce 2,00€

Pfeffersauce 4,50€

Wünschen Sie einen anderen Gar Grad als Medium freuen wir uns auf Ihren Hinweis.



HOTEL AM SCHLOSS BEDBURG

Dolci – Desserts

Torta di cioccolato

Hausgemachter Schokoflan
dazu Mangosorbet und Passionsfrucht

9,50 €

Kaiserschmarrn

mit heißen Kirschen
Vanilleeis und Apfelmus

11,50 €

Weinempfehlung

2024er Pinot Grigio, Abruzien, Italien
Qualitätswein trocken
mittelkräftiger Weißwein der durch seine
schöne Frucht und milde Säure besticht

2024er Merlot Corte Vigna, Trocken
rubinrote Farbe mit schimmernden
Reflexen, im Bukett
frische Nuancen schwarzer Beerenfrucht

Alle offenen Weine

0,1 l € 5,00
0,5 l € 18,50

0,2 l € 8,50
1,0 l € 32,50



HOTEL AM SCHLOSS BEDBURG

Regelmäßig wechselnde Gerichte auf unserer Tafel

<u>Empfehlung</u>	
<u>Aperitif:</u>	
Mühlen-Ingwer-Spritz	<u>8,90€</u>
<u>Vorspeisen:</u>	
• Bärlauchsuppe mit Sommerblumen Coulis	<u>8,90€</u>
• Oktopus Carpaccio mit Limettens Vinaigrette und Frisessalat	<u>15,90€</u>
• 4 gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Kräutern und Kirschtomaten	<u>18,90€</u>
<u>Hauptspeisen:</u>	
• Filetsteak mit warmen Spargelsalat	<u>29,50€</u>
• Lachsschnitte mit Bärlauchkruste, Raketawik und gebratenen Drillingen	<u>31,50€</u>
• Gebratenes Doradenfilet auf Bärlauchrisotto	<u>32,50€</u>
• Schwertfischfilet mit gebratenem grünem Spargel und Kartoffel-Zitronenstampf	<u>35,50€</u>
<u>Spargel:</u>	
Tagesfrischer Spargel mit neuen Kartoffelchen dazu selbstgemachte Hollandaise oder zerlassene Butter <u>gerne dazu:</u>	<u>27,50€</u>
+ Schwarzwälder Schinken	<u>6,50€</u>
+ kalt aufgeschnittes Roastbeef	<u>9,00€</u>
+ Schnitz vom Lachs	<u>15,50€</u>
+ barlem Schweineschnitzel	<u>12,50€</u>
+ argentinischen Rippsteak (175g)	<u>14,50€</u>
<u>Dessert:</u>	
Mühlen Eiskaffee	<u>7,90€</u>