

herbst

Jeden Monat neue
GENUSS-AKZENTE



Ophover
Mühle

CAFÉ · RESTAURANT
BIERHAUS · WEINLOKAL

Oktober

TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT (3. Oktober)

mit Familienbrunch zum Feiertag***

NOCH EINMAL KNUSPRIG GENIEßEN!
ABER 2027 BRUTZELN WIR WEITER!

REIBEKUCHENBUFFET (15. Oktober)

Reichhaltig und lecker
ab 18 Uhr

Unser Mühlenbock ist wieder da!

Bernsteinfarben, naturbelassen und frisch gezapft:
kräftige Malzaromen treffen auf feine Karamell-
noten und machen unseren Winterbock zum
perfekten Begleiter.

November

AB DEM 1. NOVEMBER

100% GAN(S) LECKER!

„ZWEIERLEI VON DER GANS“

Knusprige Gänsebrust oder Keule
mit Rotkohl, Bratapfel und Maronen,
dazu servieren wir Kartoffelklöße



ST. MARTINS-FRÜHSTÜCK***

(5. November)

Gemütlich in den Tag
starten mit back-
frischem Weckmann



Dezember

GROSSES NIKOLAUS-FRÜHSTÜCK**

5. Dezember

Vorfreude auf Nikolaus: Gemütlich früh-
stücken mit Spekulatius und Gewürzbrot

Am 23.12. und Heiligabend geschlossen

1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG*

Zeit für Ihre Lieben – wir kümmern uns um den
Genuss: Lassen Sie sich von 11:30 - 14:30 Uhr
und von 16:30 - 21:00 Uhr in unserer festlich
geschmückten Mühle mit einem besonderen
3-Gänge-Weihnachtsmenü mit verschiedenen
Hauptgangvariationen verwöhnen.

In der Zeit von 15 - 16:30 Uhr bleibt unser Restaurant an
diesen beiden Tagen für Vorbereitungen geschlossen!

Silvester-Menü

SECHS GÄNGE ZUM JAHRESAUSKLANG*

Lassen Sie das Jahr genussvoll ausklingen:
Freuen Sie sich auf unser **festliches 6-Gänge-
Silvestermenü** und einen besonderen Abend
in gemütlicher Mühlenatmosphäre.

Bitte planen Sie Ihre Ankunft um 18 Uhr
rechtzeitig ein, damit wir gemeinsam mit allen
Gästen um 18:30 Uhr beginnen können.

WILD DURCH DEN HERBST >>>

AB DEM 13. OKTOBER

WILDER MÜHLENBURGER MIT BÖÖSCHER ZIEGENCAMEMBERT

Saftig gezupftes Wildschwein im rustikalen Bun,
mit schmelzendem Ziegencamembert von der
Hofkäserei Konnen, Apfel-Senf-Chutney,
eingelegeten roten Zwiebeln und knackigem
Salat. Dazu „lecker Fritten“ aus Wegberg.



>>> WILD GEHTS WEITER:

ZWEIERLEI VOM WILD AUS OFEN UND SCHMORTOPF

Zartes Hirschrückenstück mit feiner
Walnußkruste und eine kleine Portion
geschmortes Wildschwein in Preiselbeer-
Holundersauce, dazu cremiges Kartoffel-
püree und Rahmwirsing

*Reservierung zwingend erforderlich!
** Kinder von 5 - 12 Jahre zahlen den halben Preis.

Reservierung unter 02434 - 80 85 3 85 oder
online unter: www.ophover-muehle.de