



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

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

Saisonmenü

Karotten-Blutorangen
Suppe mit Lachsbonbon

Gebratenes Schweinefilet
auf Rahm-Kohlrabi
und Kartoffelstampf

Marinierte Erdbeeren
zwei Kugeln Vanille Eis
44,44 €



BEDBURGERMUEHLE

Zeichenerklärung:  vegetarisch |  vegan



HOTEL AM SCHLOß BEDBURG

Antipasti – Vorspeisen/Suppen

Zuppa di Carote

Karotten-Blutorangensuppe
mit Lachsbonbon

8,90 €

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch in Thunfischcreme
und Kapernäpfel

15,50 €

Carpaccio alla Parmigiano

Carpaccio vom „Black Angus“ Rind
mit Parmesan

16,50 €

Burrata di pomodoro

Burrata auf Tomaten Carpaccio mit
weißem Tomaten-Espuma und Basilikum Öl

14,90 €

Insalate – Salate

Insalata mista

Klassische gemischte Blattsalate der Saison 

14,50 €

Bunter gemischter Salat mit Wassermelone und Feta 

18,90 €

Cesar Salat mit gebratenen Rindersteakstreifen

22,50 €

oder mit gebratenen Maishähnchenbruststreifen

19,90 €



HOTEL AM SCHLOß BEDBURG

Pasta / Risotto

Risotto di Rucola

Feines Rucola-Risotto
mit Roma Kirschtomaten

18,50€

Spaghetti al „Gamberetti“

Knoblauch-Spaghetti mit pikant gebratenen Garnelen
und frischen Kräutern

22,50 €

Ravioli di Spinaci

Fünf Spinat-Topfen Ravioli mit Nussbutter
und Parmesan

Unsere Köche stellen die Ravioli selber her

22,50 €

...oder

Drei Stück als Vorspeise

13,50 €

Arancini Siciliani oder

Gebackene Risotto Bällchen gefüllt mit
Ricotta & Spinat auf Sizilianischem Gemüse

21,50 €

Pesce - Fisch

Tagesaktuell auf unserer Tafel



HOTEL AM SCHLOSS BEDBURG

Carne - Fleisch

Filetto di Maiale

Gebrautes Schweinefilet
auf Rahm-Kohlrabi & Kartoffelstampf 28,90 €

Pollo al Mais

Gebraute Brust vom Mais Hähnchen
auf feinem Rucola-Risotto 27,90 €

Bistecca di scamone

Gebrautes Black Angus Rumpsteak
an italienischem Panzanella Brot Salat
*Rucola, karamellisierte Kirsch-Tomaten,
geröstetes Ciabatta* 33,50 €

Unser Klassiker seit 1987

Zartes Hüftsteak, medium	200 g	23,50 €
Zartes Hüftsteak, medium	300 g	27,50 €

dazu servieren wir frisches Brot, Kräuterbutter, Grillsößen

Kleiner Salat	4,00 €
Steakhouse Pommes	4,40 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,90 €
Frische Bratkartoffeln	5,50 €
Schmorzwiebeln	3,90 €
Gebr. Champignons	4,40 €

Wünschen Sie einen anderen Gargrad freuen wir uns auf Ihren Hinweis.



HOTEL AM SCHLOß BEDBURG

Dolci – Desserts

Fragole di Sabayone 🥕

Marinierte Erdbeeren
mit Portwein Sabayone und Pistazieneis 11,50 €

Kleine Käseauswahl 🥕

Cendre Olivet gereift in Oliven Asche – Weichkäse, F
Affine Schwarzer Pfeffer – Hartkäse, NL
Tete de Moine - Rohmilch-Käse, CH
Trauben und Feigensenf, frisches Ciabatta 14,50 €

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