



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

Unsere Aperitif Empfehlungen

Brûlée Royale 8,90 €

Kürbiscrème – feine Brûlée Note – Zimt

Prosecco – Selters – Eis

Glas Prosecco 4,50 €

Aperol Spritz 8,50 €

HUGO 8,50 €

HUGO alkoholfrei 6,50 €

Saisonmenü

Kürbissüppchen

Hirschragout
mit Speckrosenkohl, Spätzle
und Preiselbeeren

Tagesdessert

45,45 €



BEDBURGERMUEHLE

Antipasti – Vorspeisen/Suppen

Vellutata di patate dolci

Süßkartoffelsuppe mit Kartoffel-Bacon Stroh 9,90 €

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch in Thunfischcreme
und Kapernäpfel 15,50 €

Salmone marinato

Gebeizter Lachs mit frittierte Kartoffelschnitte
Sauerrahm und Schnittlauch-Öl 16,50 €

Formaggio di capra

Gebackener Ziegenkäse auf Feldsalat
mit Walnussdressing und Roter Zwiebelmarmelade 🥕 15,90 €

Insalate – Salate

Insalata mista

Klassische gemischte Blattsalate der Saison 🌿 17,50 €

Herbstlicher Salat mit
gerösteten Nüssen und frittiertem Ziegenkäse 🥕 19,90 €

Cesar Salat mit gebratenen Rindersteakstreifen 24,50 €
oder mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 23,50 €

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

26,50 €

Vegetarisch/Vegetariano

Zucca Ravioli

Fünf hausgemachte Kürbiskern Ravioli
mit gebackenem Ofenkürbis und Nussbutter 🥕

26,90 €

Gnocchi di zucca

Feine Gnocchis in einer Kürbissauce
mit Ofenkürbisspalten und Rucola 🥕

23,90 €

Pesce - Fisch

Tagesaktuell auf unserer Tafel

Carne - Fleisch

Petto d'anatra

Sanft gebratene Barbarie Entenbrust
auf Kaiserschoten und Süßkartoffelpüree 29,90 €

Pollo autunnale

Zarte Hähnchenbrust „Saltimbocca“
mit herbstlichen Kürbis Gnocchis 28,90 €

Patate

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

auf die Kartoffel zur Wahl:

Zarte Rindersteakstreifen 24,50€

Zarte Hähnchenbruststreifen 23,50€

Würfel von der Lachsschnitte 27,50€

Unser Klassiker seit 1987

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 €

Wir verwenden ausschließlich Argentinische Angus Top Qualität

Dolci – Desserts

Torta di cioccolato

Hausgemachter Schokoflan
dazu Sorbet & Marshmellow
von der Himbeere

9,50 €

Fagottino alle mele

Lauwarme Apfeltasche im
Wan Tan Teig
Hauch von Mandel und Zimt
dazu Bourbon Vanille Espuma

9,90€

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