

Liebe Gäste,

in unserer Küche verwenden wir frische, natürliche und vorwiegend heimische Produkte. *Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.* Wir bitten Sie um Verständnis für die Zeit, die wir für deren Zubereitung benötigen. Verkürzen Sie sich doch die Zeit mit einem Aperitif oder einer Vorspeise.

Bis 6 Personen servieren wir Ihnen a la carte. Sind Sie mehr als 6 Gäste, servieren wir Ihnen unser Tages-Frisches-Menü, wir bitten um vorherige Absprache.

Unsere Küche ist bis 21.30 Uhr geöffnet.

Gerne öffnen wir unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten.

Familie Farnung

mit dem Team vom Hotel-Restaurant Bachmühle



Aperitif

SARTI SPRITZ <small>oder</small> APEROL SPRITZ	€	9
LILLET WILD BERRIES	€	9
SHERRY TIO PEPE -TROCKEN <small>oder</small> SHERRY SOLERA 1847 <small>5 cl</small>	€	7
ALTER TAYLORS PORTWEIN	€	7
PERNOD //ABSINTH <small>mit</small> EISWASSER	€	6
AMERICANO <small>Vermouth und Campari</small>	€	9
CREMANT VEUVE AMBAL CUVÉE EXCELLENCE BRUT <small>GLAS 0,1 l</small>	€	10
INGWER HOLUNDER LIMONADE // <small>mit</small> GIN	€ 4,5	€ 9
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	12
SCOO KOMBUCHA <small>Flasche 0,3 l</small>	€	6

Suppen / Vorspeisen

Edelpilzsuppe mit Bacchus //Kerbel //Brioche Croûton	€	12
Ochsenbouillon //Gemüse //Kalbsravioli	€	12
Eclair //She Loin Lachs // Fenchel // Zitronenfrischkäse	€	15
Neptuns Teller //Wasabi Espuma //gepickeltes Gemüse	€	20

Überraschung Menü € 75

Dieses 5 Gänge Menü ist eine Auswahl unserer Karte.
Es wird tischweise serviert und von unserer Küche zusammengestellt....

und das Beste, ein Glas trockener Sherry von Tio Pepe ist auch inclusive

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 22

Pilzragoût oder Negrescosauce // zweierlei Pommes frites

Mit Lorbeer geschmorte Lammhaxe // Makhanisauce € 27

Spicy Sesam Möhren // Knoblauch Koriander Joghurt // Süßkartoffel

Hühnerfrikassee 2.0 mit Bearner Sauce € 27

Karotte-Erbse-Champignons // 2erlei Reis // grüner Spargel

Tomahawk vom Iberico Schwein // Aprikosen Senfkruste € 36

Rotweinbutterjus // geschmorter Lauch // Thymian Polenta

Hauptgerichte

Gratiniertes Zanderfilet // Meerrettich Beurre blanc € 32
Glacierter Blattspinat // Rote Beete Risotto

Tempura von Isländischem Lumbfilet € 32
Zitrone // fermentierte Aioli // 2erlei Erbsenschoten

Hauptgerichte

Frühlingsalat // Zucchini Tarte // 2 Dipsaucen € 23

Kartoffelplätzchen // mediterranes Gemüse // spicy Auberginen € 20

vegan

Gebackene Miso Austernpilze // Süßkartoffel // Sesam Möhren € 20

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern

dazu

Bachmühlen-Beilagensalat € 6

Kinderteller je nach Wahl € 10

vom Grill

Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise	€	43
Kalbs Flanksteak mit Spicy Auberginen	€	42
Schweinskotelette unter Bärlauchkruste <small>ca. 500 g</small>	€	34
Luftgetrocknetes Ochsenkotelette „Lüdertaler Weiderind“ <small>ca. 650 g</small>	€	47

Diese Grillsteaks auch als **Low Carb** - Gericht nur mit Salat // Die Grillgerichte sind leider nicht immer vorrätig

Zu diesen Gerichten servieren wir

Rosmarin Kartoffeln oder 2erlei Pommes frites

Ofentomate // Speckmarmelade // Zwiebel Chutney // Kräuterbutter

Bacon // Grillgemüse

dazu

Bachmühlen-Beilagensalat	€	6
---------------------------------	---	---

Dessert

Madagaskar Vanille Crème Brûlée // flambiert // Luftschoki	€	11
Amarula Cheesecake // Salzcaramell // Beeren	€	12
Mille Feuille von Erdbeeren // Rhababereis	€	12
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€	9
Käseauswahl // Obst // Brot	€	12
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€	15

Espresso // Schnäpse // Südwein