

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 8 Personen servieren wir a la carte. Sind Sie mehr als 8 Gäste, servieren wir Ihnen unser Tages-Frisches-Menü oder Sie wählen bitte aus einer separaten Speisekarte aus. Öffnungszeiten: Montag bis Samstag ab 17.30 bis 23.30 Uhr. Unser Restaurant öffnet natürlich für Ihre Familienfeierlichkeiten nach Absprache.

Familie Farnung

mit dem Team vom Hotel Restaurant Bachmühle



Aperitif

CUCUMIS GURKENLIMONADE // mit GIN	€ 4	€ 6
PORTWEIN WEISS // SHERRY SOLERA 1847	€ 4	
LILLET WEISS – DUBONNET ROT // VERMOUTH	€ 4	
APEROL SPRITZ	€ 6	
ANSELMANN RIESLINGSEKT GLAS 0,1 l	€ 4,50	
PIMMS CUP – KLASSISCHER GIN MIX	€ 6	

Suppe / Vorspeisen

Leichte Pastinakensuppe // Walnuss // Birne	€ 7	
Ochsenbouillon // Gemüse // Frittaten	€ 6	
Hausgemachter Lammschinken // Rübencarpaccio	€ 9	

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 14
Pilzragout oder Negrescosauce

Mühlenschlachtplatte € 16
Wellwürstchen // Ochsenbacke // Rahmkraut
geräucherter Kartoffel-Selleriestampf

Lammhaxe nach orientalischer Art zubereitet € 18
Baharat Sauce // dreierlei Bohnengemüse

Dazu servieren wir wahlweise:

geräucherter Kartoffel-Selleriestampf
gebratene Bergkäsknödel



Hauptgerichte

Gebrautes Wolfsbarschfilet // rote Currysauce € 23
Grüner Spargel und Wakame // Jasminreis

Zanderfilet vom Grill // Hummerbuttersauce € 21
Grillgemüse // Fettuccine

Gemüselasagne // mit Ziegenkäse überbacken € 13
Gebratene Edelpilze

....auf Wunsch dazu

.....mit gebratenem Wolfsbarschfilet € 19

.....mit Filetsteak 140 gramm € 26

.....mit Maispouardenbrust € 23

Kinderteller nach Wunsch € 8

Auf Wunsch dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 4

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



VOM GRILL

Argentinisches Rumpsteak	€	24
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€	27
Schweinskotelette // ca 500 Gramm	€	20
Maispoulardenbrust	€	19

Die Kotelettes sind leider nicht immer vorrätig

Zu diesen Gerichten servieren wir

Schwenkkartoffel oder Zerlei Pommes frites // Grilltomate

Mixed Grill Saucen // Bacon // Hausgemachte Speckmarmelade

Speck-Nitritpökelsalz

Auf Wunsch dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 4

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



DESSERT

Vanille-Grießtörtchen // Amarena Kirschen // Mohnparfait	€	7
Klassische Creme Brûlée	€	6
Nougatmousse // Cassissorbet // Pistazien	€	7
Karamellisierte Ananas // Kokospannacotta	€	7
Espresso Deluxe // <small>mit einem kleinen</small> Tagesdessert	€	5
Unser Desserteller	€	8
Käse Auswahl // Obst // je nach Tagesangebot	€	6

Espresso // Schnäpse // Südwein

Auswahl-Speisenkarte

Ochsenbouillon // Gemüse // Frittaten	€ 6
Hausgemachter Lammschinken // Rübencarpaccio	€ 9
Knusprige Schweineschnitzel, in Butter gebraten // Zitrone	€ 14
Pilzragout oder Negrescosauce // 2erlei Pommes frites	
Lammhaxe nach orientalischer Art zubereitet	€ 18
Baharat Sauce // dreierlei Bohnengemüse	
Mühlenschlachtplatte	€ 16
Wellwürstchen // Ochsenbacke // Rahmkraut geräucherter Kartoffel-Selleriestampf	
Zanderfilet vom Grill // Hummerbuttersauce	€ 21
Grillgemüse // Fettuccine	
Argentinisches Rumpsteak oder	€ 24
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€ 27
2erlei Pommes frites // Grilltomate	
Mixed Grill Saucen // Bacon // Hausgemachte Speckmarmelade Speck-Nitritpökelsalz	
Bachmühlen-Beilagen-Salat	€ 4 // € 8 in groß

