

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

Klassische Spargelsuppe // Blätterteig	€	6	
Ochsenbouillon // Kalbsklößchen // Frittaten	€	6	
Bärlauch Frischkäsemousse // Tomatenmarmelade	€	8	
Spargel Wrap // Rauchlachspraline	€	8	

Hauptgerichte

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

Maishuhnbrust vom Grill // Wokgemüse € 19

Cashewnüsse // Jasminreis als veganes Gericht ohne Maishuhn € 13

Entenleber in Butter gebraten // Balsamico Essigsauce € 19
Äpfel und Zwiebel // 3erlei Ofenrüben

Lammragout aus der Keule geschmort mit Baharatgewürz € 18
Falaffel // Gemüse Cous Cous

Cordon bleu mit Knoblauch, Schinken und Fetakäse € 18
Cafe de Paris Sauce

Dazu servieren wir wahlweise:

Schwenkkartoffel

gebratene Spinatknödel // bunte Tagliarini



Hauptgerichte

Gegrilltes **Zanderfilet // Safransauce** € 20
gebratene **Salatherzen // bunte Tagliarini**

Jakobsmuschel, Miesmuschel und Venusmuschelragout € 21
Hummersauce // Trüffelpasta

Portion **Fränkischer Spargel** vom Hof Seufert € 15
Holländische Sauce // Neue Kartoffel

....auf Wunsch dazu

....mit **einer Portion Schinkenspezialitäten** € 22

....mit **kleinem Filetsteak vom Grill** 160 Gramm € 25

....mit **Schweinerückenschnitzel** € 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 nach Strindberg	€ 24
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€ 27
Schweinskotelette // ca 550 Gramm	€ 20
Kalbsrückensteak // Cafe de Paris Sauce	€ 25

*Die Kotelettes sind leider nicht immer vorrätig // Diese Grill Steaks auch als **Low Carb** - Gericht nur mit Salat*

Zu diesen Gerichten servieren wir

Schwenkkartoffel oder 2erlei 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

Erdbeer Pavlova	€	5
Lauwarmer Rhabarber Crumble // Amaretto Parfait	€	6
Dialog der Früchte // hausgemachtes Sorbet	€	6
Eis von den Eisheiligen aus der Rhön // Tages Angebot	€	2,5
je Kugel		
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€	5
Unser Desserteller	€	8
Käse Auswahl // Obst // je nach Tagesangebot	€	6

Espresso // Schnäpse // Südwein



Auswahl-Speisenkarte

Klassische Spargelsuppe // Blätterteig	€	6
Bärlauch Frischkäsemousse // Tomatenmarmelade	€	8
Knusprige Schweineschnitzel, in Butter gebraten // Zitrone	€	14
Pilzragout oder Negrescosauce // 2erlei Pommes frites		
Lammragout aus der Keule geschmort mit Baharatgewürz	€	18
Falaffel // Gemüse Cous Cous		
Gegrilltes Zanderfilet // Safransauce	€	20
gebratene Salatherzen // bunte Tagliarini		
Maishuhnbrust vom Grill // Wokgemüse	€	19
Cashewnüsse // Jasminreis als veganes Gericht ohne Maishuhn	€	13
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