

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	
HUGO // APEROL SPRITZ	€	6	
ANSELMANN RIESLINGSEKT GLAS 0,1 l	€	4,50	
PIMMS CUP – KLASSISCHER GIN MIX	€	5	

## Suppe / Vorspeisen

Leichte Knoblauchsuppe // Krabben Wan Tan	€	6	
Ochsenbouillon // Gemüse // Frittaten	€	6	
Trüffelsalami, hauchdünn // Kräuter Crostini	€	7	
Champignons <small>aus dem</small> Ofen // Fetakäse // Oliven	€	8	

# Hauptgerichte

Knusprige **Schweineschnitzel** // in **Butter** gebraten // **Zitrone** € 13  
**Pilzragout** oder **Negrescosauce**

**Ceasar Sandwich** belegt mit **Maispoularde** € 16  
**Grillgemüse** // **Gorgonzoladip**  
Frittierte **Kartoffel Chips**

**Barberie Entenbrust** rosa gebraten // **Belper Knolle** € 23  
**Johannisbeer Butter Sauce**  
**italienisches Caponatagemüse**

Dazu servieren wir wahlweise:

**Schwenkkartoffel** // **Pasta** mit **Belper Knolle**  
**Zerlei Pommes frites**



# Hauptgerichte

Mit Tomatengemüse gratinierte Edelfische € 20  
Salbeignocchis und Creme fraiche

Zanderfilet und Riesengarnele vom Grill € 20  
mit Tandoori Mangold und Kräutersaitling

Portion Sommergemüse // mit Olivenöl im Pergament gebacken € 12

....auf Wunsch dazu

....mit einem Ziegenkäsetarte € 16

....mit kleinem Filetsteak vom Grill 140 Gramm € 23

....mit Zander vom Grill € 21

Kinderteller nach Wunsch € 6

---

Auf Wunsch dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 3,50

*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 // vom Tischgrill ca.450gr	€ 19
Luftgetrocknetes Ochsenkotelette // vom Tischgrill ca.450gr	€ 27

*die Koteletts brauchen ca. 20 Minuten,  
und 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 € 3,50

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



## DESSERT

Lemon Cheesecakeparfait // Salzkaramel // Erdbeeren	€	6
Maracujasorbet // Karamelisierter Pfirsich	€	6
Baileys Creme Brûlée	€	6
Pannacottacreme mit Hollunder // weiße Schokolade	€	6
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€	5
Unser Desserteller	€	7
Käse Auswahl // Obst // je nach Tagesangebot	€	6

Espresso // Schnäpse // Südwein

# Auswahl-Speisenkarte

Ochsenbouillon // Gemüse // Frittaten	€ 6
Trüffelsalami, hauchdünn // Kräuter Crostini	€ 7
Knusprige Schweineschnitzel, in Butter gebraten // Zitrone Pilzragout oder Negrescosauce // 2erlei Pommes frites	€ 13
Ceasar Sandwich belegt mit Maispoularde Grillgemüse // Gorgonzoladipp // KartoffelChips	€ 16
Zanderfilet und Riesengarnele vom Grill Tandoorisahne Mangold und Kräutersaitling // Kartoffeln	€ 20
Portion Sommergemüse // mit Olivenöl im Pergament gebacken	€ 12
Argentinisches Rumpsteak oder	€ 24
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€ 27
2erlei Pommes frites // Grilltomate Mixed Grill Saucen // Bacon // Hausgemachte Speckmarmelade Speck-Nitritpökelsalz	
Bachmühlen-Beilagen-Salat	€ 3,50 // € 8 in groß

