

*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

Klassische Spargelsuppe //grünes Spargel Pesto	€	12
Ochsenbouillon //Gemüse //Kalbsravioli	€	12
Rhöner Landei //Frankfurter Sauce // Kartoffel // Rotwurst	€	14
Neptuns Teller //Wasabi Espuma //gepickeltes Gemüse	€	20

# Überraschungs 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 Pilzragoût <u>oder</u> Negrescosauce // zweierlei Pommes frites	€	22
Mit Lorbeer geschmorte Lammhaxe // Makhanisauce Spicy Sesam Möhren // Knoblauch Koriander Joghurt // Süßkartoffel	€	27
Tomahawk vom Iberico Schwein // Aprikosen Senfkruste Rotweinbutterjus // geschmorter Lauch // Thymian Polenta	€	36
Portion Volkacher Spargel vom Hof Seufert Holländische Sauce <u>oder</u> Bozener Sauce // neue Kartoffel	€	28
... mit Schinkenspezialitäten	€	34
... mit kleinem Filetsteak [ 140 gr. ]	€	39
... mit kleinem Schweineschnitzel	€	34

## Hauptgerichte

Mit **Zitrone** gratiniertes **Lachsforellenfilet** € 32

glacierter **Blattspinat // Spargel Morchel Risotto**

**Fish n` Chips** vom **Isländischen Lumbfilet** € 32

**Zitrone // schwarze Aiolisauce // 2erlei Erbsenschoten**

## Hauptgerichte

**Frühlingsalat // Spargel // Erdbeeren // Pinienkerne** € 23

*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
Schweinskotelette unter Bärlauchkruste ca. 500 g	€	34
Luftgetrocknetes Ochsenkotelette „Lüdertaler Weiderind“ ca. 650 g	€	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 Erdbeerenmousse // Rhababereis € 12

2 Nocken Hausgemachtes Croissanteis // Himbeerbalsamico € 12

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 9

Käseauswahl // Obst // Brot € 12

Unser Dessertteller // nice to sweet you € 15

Espresso // Schnäpse // Südwein