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

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Aperitif

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

Suppen / Vorspeisen

Leichte Maiscrèmesuppe //Chorizo //Popcorn	€ 12
Ochsenbouillon //Gemüse //Kalbsravioli	€ 12
Ente à l`Orange //Feldsalat // Walnußöl	€ 16
Geräuchertes Thunfisch Tatar //Apfel Dill Espuma //Wan Tan	€ 18

BACHMÜHLE
RESTAURANT

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 € 24
Pilzragoût oder Negrescosauce // zweierlei Pommes frites

Wildschweinrücken mit Rosmarinpanko gebacken € 35
Hollunderbutterjus // karamelisiertem Rosenkohl // Pastinakenpüree

Unser Knoblauch Huhn von der Kikok Brust // Schokoladen Mole € 32
gerösteter Blumenkohl // Duftreis

Indisches Hirschragout // sanft geschmort mit Chili und indischen Gewürzen € 36
Maronen // Austernpilze // Birnenchutney // Kürbisgnocchis

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet gebraten in Kapernbutter € 32
Toskanische weiße Bohnen // Spinat // Tomate // Pestognocchis

Wallerfilet gebraten, Nordic Style € 31
Zitronen Dill Espuma // zweierlei Rote Beete // Kartoffeln

Hauptgerichte

vegetarisch

Bunter Herbstsalat // gebratener Kürbis // Knollenketchup // Ziegenkäse € 23

Mujadara // Orientalische Linsen // gebrannter Lauch // Pink Humus € 24

vegan

Sylter Brot, knusprig als Gemüsesandwich // Saison Pilze € 23
Green Goddess Salat

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

BACHMÜHLE
RESTAURANT

vom Grill

Filetsteak vom regionalen Weiderind ca. 230 g		€ 44
Schweinskotelette unter Kräutersenfkruste	ca. 500 g	€ 34
Kalbsentrecôte mit Pfefferaprikosenkruste		€ 40

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

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Dessert

Madagaskar Vanille Crème Brûlée // flambiert // Luftschoki	€	11
Lauwarmer Apple Pie mit Macadamia // Tonkabohneneis	€	13
Schokoladen Mohnmoussetörtchen // Zwetschgen // Zimteis	€	13
Tiramisu Affogato // Biskuit // Eis // Hausbrandt Espresso	€	10
Käseauswahl // Obst // Brot	€	12
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€	15

Espresso // Schnäpse // Südwein

BACHMÜHLE
RESTAURANT