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
Croquetas de Jamon //Manchegokäse // Salade Olivier	€	15
Geräuchertes Thunfisch Tatar //Apfel Dill Gazpacho //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 ....

Thunfisch // Mais // Sorbet // Rotbarsch // nice to sweet you

.... und das Beste, ein Glas trockener Sherry von Tio Pepe ist auch inclusive

***

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone Pilzragoût oder Negrescosauce // zweierlei Pommes frites	€	24
Cordon bleu gefüllt mit Blauschimmelkäse, Walnuss und Speck Preiselbeer Schmand // Lauch à la Crème // Potato Wedges	€	32
Unser Knoblauch Huhn von der Kikok Brust // Chili Honig Kruste Buttermilch Limonensauce // marinierte Zucchini // Tagliatelle	€	32
Sylter Brot, knusprig als Sandwich mit rosa Kalbsflanke Chimichurri // gebratene Saison Pilze // grüner Coleslaw	€	33

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Hauptgerichte

Roulade vom Isländischen Rotbarschfilet € 32

gefüllt mit Tomate und Majoran // Aubergine // Sommertrüffel Kartoffelpüree

Offene Lasagne vom isländischen Lengfischfilet € 35

Garnele // Fenchel // Hummerbutterespuma

Bunter Sommersalat // hausgebeiztes Lachsloin € 29

Meerrettich Sour Cream // Kartoffelrösti

Hauptgerichte

vegetarisch

Gefüllte Trüffelpasta // Albufeirasauce // Kräuter Artischocke € 26

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
Filetsteak // Rossini Style ca. 160 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
Feigen Tarte Tatin // Himbeer Hibiscuseis // Rum Espuma	€	13
Zitronen Moussetörtchen // Blaubeereis // Kokospraline	€	13
Unser Schokoladen Brownie // Salzcaramel // Nusseis // Birne	€	13
Tiramisu Affogato // Biskuit // Eis // Hausbrandt Espresso	€	10
Käseauswahl // Obst // Brot	€	12
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€	15

Espresso // Schnäpse // Südwein

BACHMÜHLE
RESTAURANT