

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 7 Personen servieren wir Ihnen a la carte. Sind Sie mehr als 7 Gäste, servieren wir Ihnen unser Tages-Frisches-Menü, wir bitten um vorherige Absprache.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag ab 17.30 bis 23.30 Uhr.
Gerne öffnen wir unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten.

Familie Farnung

mit dem Team vom Hotel-Restaurant Bachmühle



Aperitif

NEGRONI // AMERICANO	€	7	
CUCUMIS GURKENLIMONADE // mit GIN	€	4	€ 7
COLHEITA PORTWEIN 2005, GLAS 5 cl	€	6	
LILLET WEISS – INDIAN HIBISCUS TONIC	€	7	
PAMPELLE SPRITZ	€	7	
ANSELMANN RIESLINGSEKT GLAS 0,1 l	€	5	€ 5,5
			mit Likör
INGWER HOLLUNDER LIMONADE mit GIN	€	4,5	€ 7
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	7	
MANDELROSE BIO-ERFRISCHUNGSGETRÄNK	€	4,5	

Suppe / Vorspeisen

Ochsenbouillon // gebratene Pilze // Kräuternocken	€	8	
Salat von Land und Meer // Jakobsmuschel // Ente	€	13	
Sibirischer Kaviar // Rhöner Landei // Dijonsenfauce	€	16	
Petersilienwurzelsuppe // Chili // Ingwer	€	9	

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone Pilzragoût <u>oder</u> Negrescosauce	€	15
Nüsschen vom Hirschfilet in Rosmarin Butter Cranberries // Cashewkerne // Spitzkohl	€	34
Lammhüfte zart geschmort // Kirschwein Pimentsauce Okragemüse // Tomaten Tarte	€	24
Maishuhnsupreme im Pergament gebacken Oliven // Tomaten // Bio Zitrone // Mandeln // Staudensellerie	€	23
Rhöner Kebab // Schweinefilet und Schweinebauch Zerlei Bohnen Tomatengemüse	€	24

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Rhöner Kartoffeln // Mohn Spätzle // Bergkäs Semmelknödel

Kinderteller je nach Wahl	€	8
---------------------------	---	---

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



Fischgerichte

Zander // Heilbutt // Pfahlmuscheln € 26

gesotten in Hummerbuttersauce und Gemüse

Nordsee Seezungefilet gebraten in Cafe de Paris Butter € 29

Safran Schlotten

Vegetarische Gerichte

Kürbis Risotto mit Grana Padano // gebratene Austernpilze € 15

Okragemüse

Mit Ricotta gefüllte Pasta in Salbeibutter // Morcheln € 15

Grüner Spargel

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 4



Vom Grill

US Prime Beef Hanging Tender	€ 29
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€ 30
Luftgetrocknetes Ochsenkotelette // ca. 550 Gramm	€ 32
Argentinisches Rumpsteak	€ 27

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

Zu diesen Gerichten servieren wir

Rhöner Kartoffel oder Zerlei Pommes frites // Grilltomate

Mixed Grill Saucen // Bacon // Hausgemachte Speckmarmelade

Speck-Nitritpökelsalz

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat	€ 4
---------------------------	-----

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



Dessert

Pumpkin Spice Cheesecake // Espresso Eis	€ 9
Pfirsichsorbet // Beeren // weiße Schokolade	€ 8
Vanille Crème Brûlée	€ 7
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€ 6
Unser Dessertteller	€ 10
Käse Deluxe // Obst // mit einem Glas Portwein	€ 12

Espresso // Schnäpse // Südwein