

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 2005 GLAS 5cl	€ 6	
LILLET WEISS – DUBONNET ROT // VERMOUTH	€ 4	
APEROL SPRITZ	€ 6	
ANSELMANN RIESLINGSEKT GLAS 0,1 l	€ 4,5	
PIMMS CUP – KLASSISCHER GIN MIX	€ 6	
BACHMULE – WODKA ZITRONE SPICY GINGER	€ 6	

Suppe / Vorspeisen

Topinambursuppe // Trüffelpesto	€ 7	
Ochsenbouillon // Carpaccio // Frittaten	€ 7	
Mit Ziegenkäse gefüllter Portobello // grüne Tomatenmarmelade	€ 10	
Marinierte Entenbrust // eingelegter Kohl	€ 9	

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 14

Pilzragoût oder Negrescosauce

Bologner Ragu original // Papardelle € 16

Rinderhaxe // Schweineschulter // Lamm // Belper Käse

Perlhuhnbrust und Wachtelbrust in Thymian Butter gebraten € 22

Sauce Souvarow // Trauben // Speck // Rote Bete Püree

Böfflamot von der Rindsschulter € 19

Portweinzwiebeln // Vanille - Selleriegemüse

Wildschweinracks rosa vom Grill // Kruste // Jus € 22

Superspicy Blumenkohl // Wirsing // Kräuterdip

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Schwenkkartoffeln // Bergkäs Semmelknödel

Tourte Berrichonne



Hauptgerichte

Im Pergament gebackenes Forellenfilet, vom Hof Keidel € 20

Gemüse // Kräuter // Meerrettich // Schwenkkartoffeln

Gesottene Filetwürfel von Zander, Dorsch und Brasse € 22

Krebssauce // Wurzelgemüse // kleine Kartoffel

In Olivenöl gebratene Bio Edelpilze mit Zitrone € 15

Schlotten und Bergkäs Semmelknödel

...auf Wunsch mit vegetarischem Pie € 18

...auf Wunsch mit kleinem Filetsteak ca. 150 Gramm € 25

...auf Wunsch in Rahm mit Speck € 19

Kinderteller nach Wunsch € 8

Auf Wunsch dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 4

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



Vom Grill

Argentinisches Rumpsteak	€ 25
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€ 28
Schweinskotelette // ca. 550 Gramm	€ 21
US Beef Hanging Tender // Chimichurri	€ 27

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

Zu diesen Gerichten servieren wir

Schwenkkartoffel oder 2erlei Pommes frites // Grilltomate

Mixed Grill Saucen // Bacon // Hausgemachte Speckmarmelade

Speck-Nitritpökelsalz

Auf Wunsch dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 4

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



Dessert

Schokoladen Espresso Mousse // Schokoladen Beeren Ganache € 7

Schottische Crème brûlée // Whisky // Honig € 6

Far Breton // Bretonischer Pflaumen Kuchen // Tonkabohneneis € 7

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 5

Unser Dessertteller € 8

Käseauswahl // Obst // je nach Tagesangebot € 6

Espresso // Schnäpse // Südwein



Auswahl-Speisenkarte

Topinambursuppe // Trüffelpesto	€	7
Marinierte Entenbrust // eingelegter Kohl	€	9
Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone	€	14
Pilzragoût oder Negrescosauce // 2erlei Pommes frites		
Bologner Ragu <small>original</small> // Papardelle	€	16
Rinderhaxe // Schweineschulter // Lamm // Belper Käse		
Im Pergament <small>gebackenes</small> Forellenfilet <small>vom Hof Keidel</small>	€	19
Gemüse // Kräuter // Meerrettich // Schwenkkartoffeln		
Böfflamot <small>von der</small> Rindsschulter	€	19
Portweinzwiebeln // Vanille - Selleriegemüse // Semmelknödel		
Argentinisches Rumpsteak Chimichurri	€	25
oder		
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€	28
2erlei Pommes frites // Grilltomate		
Mixed Grill Saucen // Bacon // Hausgemachte Speckmarmelade <small>Speck-Nitritpökelsalz</small>		
Bachmühlen-Beilagen-Salat	€	4 € 8