

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 WEISS // SHERRY SOLERA 1847	€	4	
LILLET WEISS – DUBONNET ROT // VERMOUTH	€	4	
APEROL SPRITZ	€	6	
ANSELMANN RIESLINGSEKT GLAS 0,1 l	€	4,50	
PIMMS CUP – KLASSISCHER GIN MIX	€	6	

## Suppe / Vorspeisen

Leichte Kichererbsen Currysuppe // Korianderpesto	€	6	
Ochsenbouillon // Gemüse // Frittaten	€	6	
O´bazder vom Ziegenfrischkäse // Beeren // Wildkräuter	€	8	
Zerlei Matjes // Kaiserschotensalat // Pumpernickel	€	8	€ 15

# Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 14  
Pilzragout oder Negrescosauce

Ochsen Pastrami Sandwich // Balsamico Zwiebel € 16  
Grillgemüse // Ofenpeperoni // Potato chips

Maishuhnsupreme vom Grill // Wokgemüse € 19  
Cashewnüsse // Jasminreis als veganes Gericht ohne Maishuhn € 13

Zwiebelrostbraten aus dem Wildschweinnacken € 19  
Barolo Essigjus // Möhren-Linsengemüse

Nusspiccata vom Schweinefilet € 20  
Rotweinbutterjus // gebackener Blumenkohl // Sour cream

Dazu servieren wir wahlweise:

Schwenkkartoffel // Käse-Kräuterpolenta  
Süßkartoffel Chili Stampf // Fettuccine



# Hauptgerichte

Im Buchenblatt gebackenes Steinbeisserfilet // weiße Buttersauce € 20  
Mango Mangold // Käse-Kräuterpolenta

Hausgemachte Tarte Provencale € 14  
Gemüse // Mozzarella // Oregano // Oliven // Salatbukett

Im Olivenöl geschwenkte Fettuccine € 13

Bio Edelpilze // frittierte Kräuter // Trüffelkäse

...auf Wunsch mit 2 frittierten Sardinen € 18

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	€ 24
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€ 27
Schweinskotelette // ca. 550 Gramm	€ 20

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

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

Crème Brûlée // eingebackene Kirschen	€	5
Lauwarmer Rosenpfirsich Crumble // weißes Café Parfait	€	6
Eis von den Eisleiligen aus der Rhön // Tagesangebot	je Kugel €	1,5
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€	5
Unser Desserteller	€	8
Käseauswahl // Obst // je nach Tagesangebot	€	6

Espresso // Schnäpse // Südwein



# Auswahl-Speisenkarte

Leichte Kichererbsen Currysuppe // Korianderpesto	€	6
O´bazer vom Ziegenfrischkäse // Beeren // Wildkräuter	€	8
Knusprige Schweineschnitzel, in Butter gebraten // Zitrone	€	14
Pilzragout oder Negrescosauce // 2erlei Pommes frites		
Zwiebelrostbraten aus dem Wildschweinnacken	€	19
Barolo Essigjus // Möhren-Linsengemüse // Kartoffel		
Im Buchenblatt gebackenes Steinbeisserfilet // weiße Buttersauce	€	20
Mango Mangold // Käse-Kräuterpolenta		
Maishuhnbrust vom Grill // Wokgemüse	€	19
Cashewnüsse // Jasminreis als veganes Gericht ohne Maishuhn	€	13
Argentinisches Rumpsteak oder	€	24
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€	27
2erlei Pommes frites // Grilltomate		
Mixed Grill Saucen // Bacon // Hausgemachte Speckmarmelade		
Speck-Nitritpökelsalz		
Bachmühlen-Beilagen-Salat	€ 4 // € 8	in groß