

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



Aperitif

SARTI SPRITZ <small>oder</small> APEROL SPRITZ	€	9
LILLET WEISS – INDIAN HIBISCUS TONIC	€	9
MISTRAL GIN // WILD BERRY TONIC	€	10
ALTER TAYLORS PORTWEIN // SHERRY SOLERA 1847 <small>GLAS 5 cl</small>	€	7
PERNOD EISWASSER	€	6
RIESLINGSEKT, TROCKEN, WEINGUT DOHLMÜHLE <small>GLAS 0,1 l</small>	€	7
CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER, BRUT <small>GLAS 0,1 l</small>	€	11
INGWER HOLLUNDER LIMONADE // <small>mit</small> GIN	€	4,5 € 9
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	12

Suppe / Vorspeisen

Thai Basilikumsuppe // Reisnudeln // grünes Curry	V	€	11
Tomatenconsommé // Parmesanklößchen	V	€	11
Ceviche von Kammuschel und Garnele // Yuzu // Mango		€	16
Geräucherter Rhön Karpfen // Pumpernickel // Waldorfsalat		€	15

Hauptgerichte

Knusprige **Schweineschnitzel** // in **Butter** gebraten // **Zitrone** € 22
Pilzragoût oder **Negrescosauce**

Kalbssemmerrolle 9 Std geschmort **Gremoladacrunch** € 30
Pfifferlinge ala Crème und **grüner Spargel**

Das **Beste** vom **Kaninchen** im **Speck** gebacken € 33
Zitronen Thymianjus // **Fenchelcreme** // **Schwarzer Knoblauch**

Gezupftes Ochsen Brisket vom **Fleischer Gies**, auf **Kartoffelbrot** € 28
Avocadomajonnaise // **rosa Coleslaw** // **Paprikaschaum**

Vogelsberger Schweinskopfsülze // **gepickeltes Gemüse** € 24
Thanhof Ei // **frittierte Zwiebel** // **Dänische Remoulade**

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Kleine Rosmarin Kartoffeln // **Bachmühlen Pommes frites**

Hausmacher Gnocchis

Kinderteller je nach Wahl € 10



Hauptgerichte

In KapernSpeckButter gedünstetes	Schollenfilet // Zitrone	€	32
	Schmorgurken und Dill // Weiße Rüben Stampf		
	Aljotta, Maltesischer Fischeintopf	€	31
	Riesige Gambas // Edelfische // mediterranes Gemüse		
	Süßkartoffel Auberginen Krokette // Cous Cous Gemüse	€	24
	Aprikose // Rauchmandel // Romescosauce		
Als vegane Alternative mit	Rote Beetepuffer	V	
	Nizzaer Salat // Gemüse // Thunfischschinken	€	22
	Blaue Kartoffel // Bohnen // Tomaten		

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

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat	€	6
----------------------------------	---	---

Vom Grill

Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise	€ 43
Kalbs Entrecôte mit Rotwein Kruste ca. 280 g	€ 42
Ochsen Kotelette ca. 550 g	€ 44

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

Zu diesen Gerichten servieren wir

Rosmarin Kartoffeln oder 2erlei Pommes frites // Grilltomate

Speckmarmelade // Zwiebel Chutney // Kräuterbutter // Bacon

Ratatouillegemüse

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat	€ 6
---------------------------	-----

Dessert



Earl Grey Crème Brûlée // Shortbread € 11

Limoncello Tarte // Himbeere // Mandeleispraline € 12

WeiBes Cafe Pannacotta // Pfisich // Bellini Sorbet € 12

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 9

Käse Deluxe // Obst // Baguette € 11

Unser Dessertteller // nice to sweet you € 15

Espresso // Schnäpse // Südwein

