

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 |
| OPHIR GIN // WILD BERRY TONIC | € | 10 |
| ALTER TAYLORS PORTWEIN <small>5 cl</small> SHERRY SOLERA 1847 <small>5 cl</small> | € | 7 |
| PERNOD EISWASSER | € | 6 |
| RIESLINGSEKT, TROCKEN WEINGUT DOHLMÜHLE <small>GLAS 0,1 l</small> | € | 7 |
| SESTO SENSO, ANDREOLA, VALDOBBIADENE <small>GLAS 0,1 l</small> | € | 10 |
| INGWER HOLUNDER LIMONADE // <small>mit</small> GIN | € 4,5 | € 9 |
| BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER | € | 12 |

Suppe / Vorspeisen

| | | |
|---|---|----|
| Kürbis Maronisuppe // Kernöl Croûtons // Crème fraîche | € | 11 |
| Clear Oxtailsoup // alter Sherry // Gemüse | € | 12 |
| Französischer Trüffelschinken // Sc. Rouille // Linsensalat | € | 16 |
| Geräucherter Rhön Karpfen // Pumpernickel // Waldorfsalat | € | 15 |

Menü € 50

Clear Oxtailsoup // Sherry // Gemüse

Coq au Cidre von Pollo fino und Perlhuhn

Speck // Äpfel // Kraut // Dörrpflaumen // Rhöner Kartoffeln

Madagaskar Vanille Crème Brûlée // Macaron

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 22

Pilzragoût oder Negrescosauce // zweierlei Pommes frites

Wildschweinfilet rosa, mit Salzigen Lardo gebacken € 35

Hibiscusjus // Knollengemüse // Kartoffelkrapfen

Coq au Cidre von Pollo fino und Perlhuhn € 31

Speck // Äpfel // Kraut // Dörrpflaumen // Rhöner Kartoffeln

Toskanisches Peposo von Wildziege, sanft geschmort (Ragout) € 28

Langpfeffer // Chianti // Honigmöhren // Kürbispüree

Surf`n Turf vom Kalbsentrecôte und Seeteufelbäckchen € 42

Rotweinbutterjus // Artischocken // Peperonata // Handgemachte Gnocchis

Hauptgerichte

In Butter gebratener Loup de Mer // Mandarinenöl € 33

Geschmorter Safranrahm Fenchel und Dill // Rosmarinkartoffel

Zander nach Badischer Art € 32

Champignons // Kräutersaitlinge // Gemüse // Kartoffelkrapfen

Tartiflette // Kartoffeln // Reblochon // Schmorzwiebeln € 24

Blattsalate *vegetarisch*

Japanisches Risotto // Pilze // Pak Choi // Sesam // Alge

vegan oder mit She Ioin Lachs € 24 mit Lachs € 28

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

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 6

Kinderteller je nach Wahl € 10



Vom Grill

| | | |
|--|---|----|
| Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise | € | 43 |
| Hirsch Kotelette mit Ducca Kruste ca. 250 g | € | 43 |
| 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

| | | |
|---|---|----|
| Madagaskar Vanille Crème Brûlée // Macaron | € | 11 |
| American Apple Pie // Maple sirup // Tonkabohneneis | € | 12 |
| Cassis Feigen Crêpes // Zimt Mascarpone | € | 12 |
| Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert | € | 9 |
| Délice de Bourgogne // Glas Sesto Senso // Traubenchutney | € | 15 |
| Unser Dessertteller // nice to sweet you | € | 15 |

Espresso // Schnäpse // Südwein