

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 oder APEROL SPRITZ

€ 9

LILLET WEISS – INDIAN HIBISCUS TONIC

€ 9

OPHIR GIN // WILD BERRY TONIC

€ 10

ALTER TAYLORS PORTWEIN oder SHERRY SOLERA

1847 5 cl € 7

PERNOD EISWASSER €

6

RIESLINGSEKT, TROCKEN WEINGUT DOHLMÜHLE

GLAS 0,1 l € 7



SESTO SENSO, ANDREOLA, VALDOBIADDENE GLAS 0,1

€ 10

INGWER HOLUNDER LIMONADE // mit GIN

€ 4,5 € 9

BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER

€ 12

## Suppe / Vorspeisen

Kürbis Maronisuppe // Kernöl // Croûtons // Crème fraîche € 11

Clear Oxtailsoup // alter Sherry // Ochsenchwanz Ravioli € 12

Franz. Trüffelschinken // Sc. Rouille // Cornichons € 16

Geräucherter Rhön Karpfen // Pumpernickel // Waldorfsalat € 15

## Hauptgerichte



Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten //

Zitrone € 22

Pilzragoût oder Negrescosauce // zweierlei Pommes  
frites

Wildschweinfilet rosa, mit Salzigem Lardo

€ 35

Hibiscusjus // Haferwurzel Mousse // unsere  
Bergkäs Semmelknödel

Hausmacher Rindsroulade nach Großmutter's Art

sanft geschmort € 28

Burgundersauce // unser Rotkraut // geräuchertes  
Kartoffel Zwiebelpüree

Mit Ducca gratiniertes Hirschkotelette und Wildkrokette

€ 42

Rotweinbutterjus // gebratener Rosenkohl //  
unsere Bergkäs Semmelknödel

## Menü € 50

Gänseleberpraline // Brioche // Feldsalat // marinierte

Kirschen

\*\*\*



Brust von der Hafermastgans mit Lebkuchensauce  
Bratapfel // Gänseketchup // unser Rotkraut // gebratene  
Münchner Knödel

\*\*\*

Hausmacher Mohn Marzipaneis //  
Gewürzpflaumen

## Hauptgerichte

In Butter gebratener Loup de Mer // Mandarinenöl

€ 33

Geschmorter Safranrahm Fenchel und Dill //  
Rosmarinkartoffeln

Zander nach Badischer Art mit einer Pilzkruste

€ 32

Champignons // Kräutersaitlinge // Wurzelgemüse  
// Rosmarinkartoffel

Cottage Pie // Rhöner Berglinsen // Tofu

€ 25

Steckrübe // geräucherte Kartoffelhaube



Japanisches Risotto // Shichimi Togaraschi //  
Pakchoi // Sesam // Alge

Vegan oder mit gebeiztem She loin 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

Milchkalbssfilet mit Estragonsenf  
€ 41

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

Duett von Weihnachtsschokolade // Orangen

Sanddorneis € 12

Hausmacher Marzipan Mohneis //

Gewürzpflaumen € 12



Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert

€ 9

Tete de Moine // Reblochon // Schwarze

Walnussmarmelade € 12

Unser Dessertteller // nice to sweet you

€ 15

Espresso // Schnäpse // Südwein

