

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 7 Personen servieren wir Ihnen a la carte. Sind Sie mehr als 7 Gäste, servieren wir Ihnen unser Tages-Frisches-Menü, wir bitten um vorherige Absprache.

Unsere Küche ist bis 22.00 Uhr geöffnet.

Gerne öffnen wir unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten.

Familie Farnung

mit dem Team vom Hotel-Restaurant Bachmühle



Aperitif

COCKTAILS: PAPERPLANE // FRENCH MANHATTAN	€	10	
CUCUMIS GURKENLIMONADE // mit GIN	€	4	€ 8
ALTER TAYLORS PORTWEIN <small>GLAS 5 cl</small>	€	6	
LILLET WEISS – INDIAN HIBISCUS TONIC	€	8	
ANSELMANN RIESLINGSEKT BRUT <small>mit Likör</small>	€	6	€ 6,5
PAMPELLE SPRITZ	€	8	
VEUVE PELLETIER CHAMPAGNER <small>GLAS 0,1 l</small>	€	9	
INGWER HOLLUNDER LIMONADE // mit GIN	€	4,5	€ 8
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	9	
MANDELROSE BIO-ERFRISCHUNGSGETRÄNK	€	4,5	

Suppe / Vorspeisen

Ochsenbouillon // Fritatten // Wurzelgemüse	€	9
Obazder vom Ziegenfrischkäse // Himbeeren // Wildkräuter	€	13
Tomaten Erdbeer Gazpacho // Kräuteröl // Riesengarnele	€	13
Frischer Matjes // eingelegter Matjes // Pumpernickel	€	14

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 18
Pilzragout oder Negrescosauce

Zweierlei vom Kalb // Haxe und Backe langzeit geschmort € 26
Aromatensauce // Petersilienwurzelstampf

Tandoori Maishuhnbrust vom Grill € 26
Karotten Ingwerpüree // Ofengemüse

Bologner Ragout nach Tim Mälzer geschmort € 28
Rind // Lamm // Schwein // Wurzelgemüse // Tagliatelle

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Neue Kartoffeln // Gebratener Bergkäsknödel
Zerlei Pommes frites

Kinderteller je nach Wahl € 10

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



Hauptgerichte

Schollenfilet // Rotzungenfilet // Krabben // Speck € 31
gebraten in Cafe de Paris Butter // Pak Choi

Frischer Matjes // eingelegter Matjes € 27
Schmand // Schnippelbohnsensalat // Pumpernickel

Sommersalat // Früchte // Salzkäse € 16 vegetarisch
Oliven // eingelegte Artischocken

Hausmache Grünkern Kräuter Boulette € 16 vegetarisch
Petersilienwurzelstampf // Pak Choi

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

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 5



Vom Grill

Kalbskotelette gratiniert ca. 380 g	€ 37
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€ 41
Ochsenkotelette luftgetrocknet ca. 550 g	€ 44

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

Zu diesen Gerichten servieren wir

Neue Kartoffeln oder 2erlei Pommes frites // Grilltomate

Chimichurri // Bacon // Ofengemüse

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat	€ 5
---------------------------	-----



Dessert

Unser Schwarzwälder Kirschtorten Parfait	€ 10
Salted Caramel Crème Brûlée	€ 9
Sorbet von Amaretto und Orange	€ 8
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€ 8
Käse Deluxe // Obst // Baguette	€ 11
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€ 14

Espresso // Schnäpse // Südwein