

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

COCKTAILS: FOG CUTTER	€	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	
PERNOD EISWASSER	€	6	
VEUVE PELLETIER CHAMPAGNER <small>GLAS 0,1 l</small>	€	9	
INGWER HOLLUNDER LIMONADE // mit GIN	€	4,5	€ 8
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	9	

Suppe / Vorspeisen

Tomatisierte Ochsenbouillon // Gemüse // Frittaten	€	9
Tapas à la Ruben // Trüffelsalami // gereifter Schinken	€	14
Bloody Mary Espuma // Chiliöl // Feta Börek	€	12
Leichte Pastinakensuppe // Trüffelölpesto	€	11

Hauptgerichte

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

Schweinemedallions nach Suwarov € 29
Madeirarahmsauce // Trauben
Trüffelpesto // Blätterteig // Wirsing Pilzgemüse

Langzeit gegarte Rindsroulade Großmutter Art € 26
Schokoladen Rotkraut // Süßkartoffelstampf // Portweinzwiebel

Irish Stew von der Lammkeule sanft geschmort € 30
Graupen // Wurzelgemüse // Flageoletbohnen dazu ein Glas Stout

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Neue Kartoffeln // Mohnspätzle
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

Steinbeisser Filet // gratiniert mit Meerrettich und Zitrone € 33

Pastissahne // Grüner Erbsen Humus // Spitzkohl

Orientalischer Fischeintopf // Safran // Ras el-Hanout € 29

Meeresfrüchte // Rotzunge // Zander // Paprika Linsen

Wintersalat // Gratiniertes Ziegenkäse // Birne € 16 vegetarisch

Süßkartoffel Erdnuss Curry // Kichererbsen € 17 vegan

frittierter Tofu

Grießstrudel // sautierter Rosenkohl // Pastinakenstampf € 17 vegetarisch

dazu auf Wunsch gegrilltes Perlhuhn Supreme € 26

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 mit Honigsenfkruste ca 350 gr.	€ 39
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
Speckmarmelade // Chimichurri // Kräuterbutter // Bacon
Ofengemüse

Dazu

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



Dessert

Spekulatiusmousse // Kalter Hund // Rumkirschen	€	10
Geeister Marzipanstollen // Orangen	€	11
Julians Apfelcrumble // Vanillekipferlparfait	€	11
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€	9
Crème brûlée // mit Tonkabohne // Likör 43	€	10
Käse Deluxe // Obst // Baguette	€	11
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€	14

Espresso // Schnäpse // Südwein