

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

COCKTAIL: NEGRONI SPRITZ	€	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	€	10	

Suppe / Vorspeisen

Pilzessenz // Trüffelpestoklößchen // Frittaten	€	10
Gebackene Pilze // Mojo Rojo // gereifter Schinken	€	13
Ikarimi Lachs She Loins // Gurken Wasabischaum	€	14
Mulligatawnysoup // Wachtelbrust	€	12



Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 18

Pilzragoût oder Negrescosauce

Lackierter Schweinebauch € 26

Bamisauce // Kurkuma Essig Linsen // Pak Choigemüse

Gaisburger Marsch vom Rinder- und Kalbstafelspitz € 26

Winterwurzelgemüse // Spätzle // Röstzwiebeln

Peruanisches Gulasch aus der Rindsschulter € 29

Chili // Koriander // Maniok // Paprika // Pimientos de Padron

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Thymian Kartoffeln // Butterspätzle // geräuchertes Kartoffelpüree

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

Auf der Haut gebratenes **Goldbrassen Filet // Zitronen Gremolada** € 33
weiße **Butterjus // Fenchel- und See Fenchelgemüse**

Edelfishcake // gebackene Riesengarnele € 29
Mojo verde // Kartoffelgurkensalat // Kapern

Sellerie Sesamschnitzel // Aioli // Fenchelgemüse vegetarisch € 17

Pastete mit Kürbispilzfüllung // Rote Beete vegan € 17
Kurkuma Essig Linsen

Wintersalat // Granatapfel // Nüsse // Salzkäse vegan € 16

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

Mango Kokosespuma // Luftschoki	€	8
Parfait von Arabischem Gewürzcafe // Khakigratin	€	11
Bananen Toffee Cheesecake // Veilchenpflaumen	€	11
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€	9
Crème brûlée // mit Rum und Pralinen	€	10
Käse Deluxe // Obst // Baguette	€	11
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€	14

Espresso // Schnäpse // Südwein