

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: DUBONNET UND GIN SPRITZ	€	11	
CUCUMIS GURKENLIMONADE // mit GIN	€	4	€ 9
ALTER TAYLORS PORTWEIN GLAS 5 cl	€	6	
LILLET WEISS – INDIAN HIBISCUS TONIC	€	8	
ANSELMANN RIESLINGSEKT BRUT mit Likör	€	6	€ 6,5
PAMPELLE SPRITZ	€	9	
PERNOD EISWASSER	€	6	
VEUVE PELLETIER CHAMPAGNER GLAS 0,1 l	€	9	
INGWER HOLLUNDER LIMONADE // mit GIN	€	4,5	€ 9
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	11	

Suppe / Vorspeisen

Spargelsamtuppe // Pumpernickel // Wachtelei	€	11
Spargelsalat // She Lachs // Yuzuvinagrette	€	15
Tafelspitzbouillon // Nussbutterklößchen // Gemüse	€	10
Vitello Forello // Kalb // Forelle // frittierte Kapern	€	15



Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 20

Pilzragoût oder Negrescosauce

Gezupfte Lammschulter auf Kartoffelbaguette € 27

Tomaten Mango Chutney // Coleslaw // Harissa Aioli

Supreme von Perlhuhn und Taube € 32

Sauce Suvorov // geschmorter Honig Radicchio

Wildragout in Kirschwein sanft geschmort € 29

Frittierte Austernpilze // Butter Mairüben und Granatapfel

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Neue Kartoffel // Frischkäse Pfeffer Törtchen

2erlei 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

3 erlei vom Matjes // Mariniert, Tatar und Natur € 28

Schmand // Rote Beete // Schnippelbohngemüse

Edelfische und Garnele gratiniert mit Hummercreme € 33

Leipziger Allerlei // Morcheln // Flußkrebse // Spargel

Spargelrisotto mit Parmesanpanegratto und Bärlauchpesto vegetarisch € 19

Portion Fränkischer Spargel vom Hof Seufert zerlassene Butter oder Holländische Sauce

Neue Kartoffel vegetarisch € 24

dazu eine Portion Schinken und Salamispezialitäten € 9

dazu ein kleines Rinderfilet € 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.	€	41
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€	42
Ochsenkotelette luftgetrocknet ca. 550 g	€	44
Schweinekotelette Bärlauch ca. 550 g	€	27

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

Joghurette Parfait // Pistaziensponge € 11

Dialog von Früchten // 2erlei Sorbet € 11

Willy Wonkas Schokoladen Teller € 11

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 9

Gebrannte Riz au lait Creme // süße Zitronезesten € 10

Käse Deluxe // Obst // Baguette € 11

Unser Dessertteller // nice to sweet you € 14

Espresso // Schnäpse // Südwein

