

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: "I AM WILLIAM WALLACE" <small>Whisky Cointreau Orange Vermouth</small>	€	10
MISTRAL GIN // WILD BERRIE TONIC	€	9
ALTER TAYLORS PORTWEIN // SHERRY SOLERA 1847 <small>GLAS 5 cl</small>	€	6
LILLET WEISS – INDIAN HIBISCUS TONIC	€	8
SCHLOß VAUX CUVEE, BRUT <small>mit Likör</small>	€	7 € 7,5
CANONITA ORANGEN SPRITZ	€	9
PERNOD EISWASSER	€	6
VEUVE PELLETIER CHAMPAGNER <small>GLAS 0,1 l</small>	€	9
INGWER HOLLUNDER LIMONADE // <small>mit GIN</small>	€	4,5 € 9
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	10

## Suppe / Vorspeisen

Kürbis-Currysuppe // Limetten Cocosschaum	€	12
Waldorf Astoria Salat // glacierte rosa Wachtelbrust	€	14
Ochsenbouillon // Frittaten // Wurzelgemüse	€	10
Himmel und Erd´ „Bachmühlen Style“ // Feldsalat	€	13

# Hauptgerichte

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

Pilzragoût oder Negrescosauce

Kalbsleber in Butter gebraten // Feigenbutterjus € 30

Calvadosäpfel // geräuchertes Selleriepüree // Zwiebelstroh

Backe vom Kraichgauer Schwein sanft geschmort in Weissburgunder € 30

Steckrübenstampf // Schwarzwurzelquiche

Offene Lasagne vom Wildragout € 30

Gebackene Pilze // gefüllte Tomate // Grana Padano Käse

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Mohn Spätzle // Bergkäs Spinatknödel

Zerlei Pommes frites // Rhöner Kartoffel

Kinderteller je nach Wahl € 10

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



# Hauptgerichte

gedünstetes Kabeljaufilet unter einer Nordic Style Kruste € 32

Rote Beetecreme // geschmorter Chicoree

Knurrhahnfilet und Jakobsmuscheln in Lesbos Olivenöl gebacken € 34

Zitronen Kapernsauce // Kerbelknolle

Wintersalat // Fenchel // Orangen // Burrata vegetarisch € 18

Cottage Pie // Linsen // Pilze // geräuchertes Selleriepüree vegan € 18

Schwarzwurzelquiche // Harissacreme // Kerbelknolle vegetarisch € 18

*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

Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind	€ 41
Hanging Tender vom US Choice Beef	€ 43
Kalbskotelette mit Rosmarin Senf Kruste gebacken ca. 350 g	€ 41
Schweinekotelette unter Honig Senfkruste ca. 500 g	€ 31

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

Zu diesen Gerichten servieren wir

Rosmarin Kartoffeln oder Zerlei Pommes frites // Grilltomate

Speckmarmelade // Chimichurri // Kräuterbutter // Bacon

Ofengemüse

---

Dazu

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



## Dessert

Marzipan Preiselbeerbratapfel // Walnusseis // Likör 43 € 11

Baumkuchen // Blaubeer Zimtparfait // Sanddornschaum € 11

Vanille Armagnac Pflaumen // Lebkuchenmousse € 11

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 9

Nougat Crème Brûlée // Luftganache € 10

Käse Deluxe // Obst // Baguette € 11

Unser Dessertteller // nice to sweet you € 15

Espresso // Schnäpse // Südwein

