

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: ORANGE SPRITZ	<small>Napoleon Mandarine Cointreau Orangen Sekt</small>	€	12
MISTRAL GIN // WILD BERRY TONIC		€	10
ALTER TAYLORS PORTWEIN // SHERRY SOLERA 1847	<small>GLAS 5 cl</small>	€	7
LILLET WEISS – INDIAN HIBISCUS TONIC		€	8
SCHLOß VAUX CUVEE, BRUT	<small>mit Likör</small>	€	8 € 8,5
UNSER APEROL SPRITZ	<small>mit Campari</small>	€	9
PERNOD EISWASSER		€	6
GEHEIMRAT „J“ SEKT, RIESLING SEKT, RHEINGAU	<small>GLAS 0,1 l</small>	€	11
INGWER HOLLUNDER LIMONADE // mit GIN		€	4,5 € 9
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER		€	12

Suppe / Vorspeisen

Klassische Spargelsuppe // Estragon Espuma	€	11
2erlei Spargelsalat // Spargel Crème brûlée	€	16
Wildpreiselbeer Lachs		
Ochsenbouillon // Tafelspitz // Frittaten	€	10
Samosas mit Chili Sesam Dip // Thai Salat // Nüsse	€	15

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 22
Pilzragoût oder Negrescosauce

Rosa Lammhüfte überbacken mit Dukka Kruste € 30
Petersilienwurzel mousse // Mairübchen

Pfeffersteak vom Schweinefilet € 29
Cognacrahm // Sellerie Steak // Rhabarber Zwiebelrelish

Portion Vollkacher Spargel vom Hof Seufert € 26
Holländischer Sauce oder Bozner Sauce // neue Kartoffel

... mit 2 frittierten Eiern € 33

... mit Schinkenspezialitäten € 34

... mit kleinem Filetsteak 150gr € 43

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir wahlweise:

Kleine Rosmarin Kartoffeln // 2erlei Pommes frites

Pilaw Kräuterreis // Kartoffelgratin

Kinderteller je nach Wahl € 10



Hauptgerichte

In Zitronenbutter gebratene **Lachstranche** // 2 frittierte **Austern** € 32

lauwarme **Sauce Tatar** // **Blattspinat** // **wilder Broccoli**

Doraden- und Zanderfilet gebacken mit **Walnuss-Pilzmousse** € 31

weiße **Butterjus** // gebratener **Spitzkohl** // **Kräuter Saitlinge**

Frühlingsalat // **Spargel Tempura** // **Bozner Sauce** € 24

Handgemachte **Kartoffelgnocchis** // **Spargel-Morchel-Ragout** vegetarisch € 23

Königinpastetchen // **Wurzelgemüseragout** // **Tofu** vegan € 22

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

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 6

Vom Grill

Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise	€	43
Kalbs Entrecôte mit Rotwein Kruste ca. 280 g	€	42
Ochsen Kotelette ca. 550 g	€	44

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

Zu diesen Gerichten servieren wir

Rosmarin Kartoffeln oder Zerlei Pommes frites // Grilltomate
Speckmarmelade // Zwiebel Chutney // Kräuterbutter // Bacon
Ofengemüse

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat	€	6
---------------------------	---	---

Dessert

Amarula Crème Brûlée // weiße Luftschoki € 11

Pavlova von frischen Beeren // Maracujacreme € 12

Unser Schoko Brownie // Salzcaramel // Aperol Sorbet € 12

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 9

Basilikum Parfait // Erdbeeren // Erdbeerganache € 12

Käse Deluxe // Obst // Baguette € 11

Unser Dessertteller // nice to sweet you € 15

Espresso // Schnäpse // Südwein