

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

SARTI SPRITZ <small>oder</small> APEROL SPRITZ	€	9
LILLET WILD BERRIES	€	9
SHERRY TIO PEPE -TROCKEN <small>oder</small> SHERRY SOLERA 1847 <small>5 cl</small>	€	7
ALTER TAYLORS PORTWEIN	€	7
PERNOD EISWASSER	€	6
TRAUNSECCO	GLAS 0,1 l	€ 8
SESTO SENSO, ANDREOLA, VALDOBIADDENE	GLAS 0,1 l	€ 10
INGWER HOLUNDER LIMONADE // <small>mit</small> GIN	€ 4,5	€ 9
BACHMULE - WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	12
OPHIR GIN //GURKENLIMONADE	€	10
PIMMS CUP No.1 //GINGER ALE	€	10

Suppen / Vorspeisen

Klassische Spargelsuppe // Citrusöl // Croûtons	€	11
Clear Oxtailsoup //Gemüse //Ochsenchwanz Ravioli	€	12
Spargelsalat // Balsamico Erdbeeren // Büffelmozzarella	€	14
Vitello Tonnato //Parmesan Chips //Kapern	€	15

Menü € 49

Klassische Spargelsuppe // Kräuteröl // Croûtons

Dorschfilet auf original Leipziger Allerlei // Spargel
Kerbelschaum // Kartoffel-Morchelkrapfen

Milchschnitte 2.0

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone	€	22
Pilzragoût <small>oder</small> Negrescosauce // zweierlei Pommes frites		
Zweierlei Lamm // rosa gebratener Rücken <small>und</small> Krokette	€	35
Rosmarinjus // Artischocke // Paprikamousse Kartoffel-Speckküchlein		
Lackierte Entenbrust <small>rosa gebraten</small>	€	32
Portweinbutterjus // Feigenspinat // Petersilienwurzelpüree		
Portion Volkacher Spargel vom Hof Seufert	€	26
Holländische Sauce // neue Kartoffel		
... mit Schinkenspezialitäten	€	33
... mit Lachsforelle	€	36
... mit kleinem Schweineschnitzel	€	35

Hauptgerichte

Schwarzer Heilbutt unter Macadamianuss Kruste € 33

Kokos Limettensauce // Ingwer Möhren // Karibischer Reis

Dorschfilet auf original Leipziger Allerlei // Spargel € 34

Kerbelschaum // Kartoffel-Morchelkrapfen

Hauptgerichte

Frühlingsalat // gebeizter Ikarimi Lachs // Kräuterschmand € 21

Kartoffel-Speckküchlein

vegetarisch

Spargelrisotto // Bärlauchpesto // Pangrattato € 23

vegan

Griechische Bohnenbällchen // Zitronen-Oliven Orzo € 20

Grillgemüse // Tzaziki

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

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 6

Kinderteller je nach Wahl € 10

vom Grill

Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise	€	43
Milchkalbs Entrecôte unter Café de Paris Kruste	€	42
Schweinekotelette unter Bärlauchkruste ca. 500 g	€	30

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

Zu diesen Gerichten servieren wir

Rosmarin Kartoffeln oder 2erlei Pommes frites

Ofentomate // Speckmarmelade // Zwiebel Chutney // Kräuterbutter

Bacon // Grillgemüse

Dazu

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

Dessert

Madagaskar Vanille Crème Brûlée // Luftschoki € 11

Milchschnitte 2.0 € 12

Honey-Whisky Cheesecake // Honeycomb // Salted Caramel € 12

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 9

Käseauswahl // Obst // Brot € 12

Unser Dessertteller // nice to sweet you € 15

Espresso // Schnäpse // Südwein