

*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 //ABSINTH <small>mit</small> EISWASSER		€	6
SOMMER SONNE SAIGNEE ROSE BUBBLES	GLAS 0,2 l	€	8,5
CRÉMANT DE BOURGOGNE, VEUVE AMBAL	GLAS 0,1 l	€	8
INGWER HOLUNDER LIMONADE // <small>mit</small> GIN	€ 4,5	€	9
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER		€	12
OPIHR GIN //GURKENLIMONADE		€	10

## Suppen / Vorspeisen

*vegan*

Spicy India Tomatosoup //Aprikose //Cashew	€	11
Clear Oxtailsoup //Gemüse //Pilzklößchen	€	12
Bruschetta //Caponata // heller Tomatenschaum	€	13
Vitello Tonnato //Parmesan Chips //Kapern	€	15

# Menü € 49

Spicy India Tomatosoup // Aprikose // Cashew

\*\*\*

2erlei Maishuhn // gegrillt und geschmort  
Curry Frucht Sauce // gegrillte Ananas // Asia Salat // Duftreis

\*\*\*

Cremige Zitronenkuchenschnitte // Beeren

## Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone Pilzragoût <u>oder</u> Negrescosauce // zweierlei Pommes frites	€	22
Venezianische Kalbsleber // Marsala Honigjus karamellierte Schalotten // grüner Spargel // Salbei-Gnocchi	€	30
Short Ribs vom Irischen Rind Langzeit geschmort und gezupft Gewürzjus // Miso Spitzkohl // geräuchertes Kartoffelpüree	€	30
2erlei Maishuhn // gegrillt und geschmort Curry Frucht Sauce // gegrillte Ananas // Asia Salat // Duftreis	€	29

## Hauptgerichte

Schwarzer Heilbutt unter Macadamianuss Kruste € 33

Kokos Limettensauce // Ingwer Möhren // Karibischer Reis

Geräucherte Rhönforelle im Pergament € 30

Wurzelgemüse // Kräuter // Meerrettich // Kartoffeln

## Hauptgerichte

*vegetarisch*

Panzanella – italienischer Brotsalat // Burrata € 21

gebratener Pfirsich // Oregano

*vegetarisch*

Polentaküchlein // Romescosauce € 23

frisch gebratenes Zuchtpilzragout // Schlotten // Zitrone

*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
Kalbs Entrecôte unter Café de Paris Kruste	€	42
Schweinekotelette unter Kräuter-Pfefferkruste 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

*vegan* Früchtesorbet // Minzöl // Melonensalat € 11

Zitronenkuchenschnitte // Beeren // Mascarpone € 12

Cocktail von Himbeer // Pfirsich // Baiser // Sahne // Basilikum € 12

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 9

Käseauswahl // Obst // Brot € 12

Unser Dessertteller // nice to sweet you € 15

Espresso // Schnäpse // Südwein