

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

English Menu card



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

Überraschung Menü € 75

Dieses Menü ist eine Auswahl unserer Karte.

Es wird tischweise serviert und von unserer Küche zusammengestellt....

und das Beste, ein Glas Cremant von Veuve Ambal ist auch inclusive

Hauptgerichte

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

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
Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise	€	38 <small>Ladycut</small>
Kalbs Entrecôte unter Café de Paris Kruste	€	42
Schweinekotelette unter Kräuter-Pfefferkruste <small>ca. 500 g</small>	€	34

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