

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

veggie

Safran-Blumenkohlsuppe // Sonnenblumen-Thymianpesto	€	11
Clear Oxtailsoup // Gemüse // Pilzklößchen	€	12
Bruschetta // Caponata // heller Tomatenschaum	€	13
Graubündner Fleisch // Birnen Balsamico // Kräutersaitlinge	€	16

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 <u>oder</u> Negrescosauce // zweierlei Pommes frites		
Wildschweinrücken mit Rosmarin paniert	€	34
Pfifferlinge a la crème // gebutterte Spinatknödel		
Short Ribs vom Irischen Rind Langzeit geschmort und gezupft	€	30
Gewürzjus // Miso Spitzkohl // geräuchertes Kartoffelpüree		
Das Beste vom Perlhuhn mit Belper Knolle	€	31
Wilder Broccoli // Trüffelöl-Pasta		

Hauptgerichte

Atlantic Rotbarsch unter Seafood Kruste € 32

Junger Kohlrabi // kleine Kartoffeln

Geräucherte Rhönforelle im Pergament € 29

Wurzelgemüse // Kräuter // Meerrettich // Kartoffeln

Hauptgerichte

vegetarisch

Panzanella - italienischer Brotsalat // Burrata € 21

gebratener Pfirsich // Oregano

vegetarisch

Sellerie-Sesamschitzel // Kürbis-Linsengemüse // Mojo Verde € 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
Kalbs Entrecôte unter Café de Paris Kruste	€ 42
Schweinekotelette unter Kräuter-Pfefferkruste ca. 500 g	€ 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

Tonka Bohnen Crème Brûlée // Luftschoki	€	11
Schwarzwälder Kirsch 2.0 // Eis // Schnitte	€	12
Pflaumen Crumble // Kürbiskernparfait // Krokant	€	11
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€	9
Käseauswahl // Obst // Brot	€	12
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€	15

Espresso // Schnäpse // Südwein