

*Alte
Bergmühle*

LANDGASTHOF & VINOHEK



Menüvorschläge

Herzlich Willkommen in der Alten Bergmühle,

nachstehende Informationen geben Ihnen einen Überblick über unsere Menüvorschläge.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Ebenso laden wir Sie herzlich zu einem persönlichen Gespräch ein, wobei Sie Gelegenheit haben, unser Haus kennen zu lernen. Wir bitten Sie diesbezüglich um Terminvereinbarung.

Die einzelnen Speisen der verschiedenen Menüs können selbstverständlich kombiniert werden. Des Weiteren steht Ihnen unser Sommelier für eine korrespondierende Weinbegleitung gerne zur Seite.

Wir gestalten für Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches Fest!

Nennen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen. Wir kümmern uns um jedes Detail! Persönlich, herzlich und vom Beginn Ihrer Planung bis zum Ende der Feierlichkeiten.

Ihre Familie Emmer und das Team der „Alten Bergmühle“

Menü I

Carpaccio vom Rinderfilet
dreierlei Soßen, Pinienkerne, Englisch-Sellerie,
Parmesanchip, Rucola



Sous-vide gegarter Lachs
Erbsenpüree, Morchelgemüse, grüner Spargel



Maispoulardenbrust Supreme
gefüllte Kartoffel-Praline, Zucchini spaghetti



Flüssiges Schokoladensoufflé
Rhabarber-Buttereis, Rhabarberragout

Euro 65,50 pro Person

Menü II

Lachstatar
Limetten Creme Fraiche, rote Musik, Kartoffelrösti



Blumenkohl-Schaum-Süppchen
Steinpilzflan, Enokipilze



Rinderfilet
gelbe und rote Bete, Navetten-Kartoffelpüree,
Chimichurrijus



Dunkles Schokoladenmousse
Vanillecreme, Schokoladenkuchen, salziges Karamelleis

Euro 68,50 pro Person

Menü III

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle



Marinierte Nordseekrabben
warmer Kartoffel-Meerrettichsalat,
Mini Kresse, Kopfsalatsauce



Filet vom Wolfsbarsch
Parmesan-Fenchel, Curry-Risotto



Dessert-Variation Alte Bergmühle
von allem ein bisschen

Euro 75,50 pro Person

Menü IV

Tatar vom Angus Rind,
Avocado, Aioli, Meerrettichschaum, Dill-Gurkensorbet



Jacobsmuscheln, Karotten-Blutorangenpüree
Spinat, Limettenbutter, geräucherter Heringskaviar



Lammcarrée rosa gebraten und Roulade
mit Mandeln und Oliven gefüllt
Safran-Gnocchi Lavendel-Tomatenconfit



Joghurtmousse-Törtchen
Pistazien, Himbeere, weiße Schokolade

Euro 72,50 pro Person

Sie wollen sich Ihr Menü lieber selbst zusammenstellen? Wunderbar!
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und kreieren gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz persönliche Speisenfolge.

Menü V

Variation von der grünen Soße
Onsenei, geräucherte Forelle



Rücken und Bratwurst vom Wildschwein
Tannenwipfelgelee, Kohlrabipüree, Broccoli,
Pfefferkrokant



Crème brûlée
Mispelsorbet, Calvados Sabayone

Euro 56,50 pro Person

Menü Vegan

Kichererbsen-Minzmousse
Auberginencreme, Shiitake Pilze,
Granatapfel-Chili-Vinaigrette



Karamellierte Karotten-Ingwersuppe
Orangen, Karottenchip



Rote Bete-Grünkernbratlinge
Fregola Sarda, Broccoli, Mandelschaum



No Bake Kokoskuchen
Ananassalat, Limettensorbet

Euro 54,50 pro Person

Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir Ihnen ab 20 bis 80 Personen ein Arrangement für 40,- Euro pro Person zuzüglich dem jeweiligen Menüpreis an. Dieses inkludiert die Raumbereitstellung, Tischdekoration, dem Anlass entsprechend mit Tischgestecken, Platzteller, Kerzenständer, Menükarten, Sektempfang (nach Verfügbarkeit auf unserer Terrasse), je einen Rot- und einen Weisswein, Softgetränken, Bier, Kaffee sowie Teespezialitäten. Alle Leistungen dieses Arrangements sind in der Zeit von 19.30 bis 24.00 Uhr inkludiert, Leistungen ab diesem Zeitpunkt berechnen wir nach Verbrauch.

Das Haus

Bescheiden duckt sich der mehr als 300 Jahre alte Fachwerkbau zwischen Straße und Bach in das Tal. Üppiges Busch-Grün säumt den Treppenweg vom großen Parkplatz hinab zum Eingang der einstigen Mühle, in deren Mauern seit 1989 gehobene Gastlichkeit regiert.

Mehrere Stuben unterschiedlicher Größen bieten in der „Alten Bergmühle“ Platz für insgesamt gut 250 Gäste, und etwa 160 Personen vermag die windgeschützte, auf zwei Ebenen angelegte Innenhofterrasse zu fassen.

Während der kühleren Monate knistert in einem der Gasträume der große Kamin; ein anderer lockt mit einem hübschen Kachelofen.

Wer nach einem genussvollen und ereignisreichen Tag nicht mehr unbedingt nach Hause fahren möchte, für den hält die „Alte Bergmühle“ vierzehn wunderschöne Landhauszimmer zum Übernachten bereit. Liebevolltes Interieur und traditioneller Baustil ergänzen sich in perfekter Harmonie. Die Zimmer, die hohen Komfort und schlichte Eleganz verbinden, sind wie geschaffen um der Alltagswelt zu entfliehen.

Erdgeschoß

Rosenzimmer 80 Plätze

Kleines Rosenzimmer 14 Plätze

Gud Stubb 50 Plätze

1. Stock

Philipps Stubb 8 Plätze

Bauern Stubb 40 Plätze

Mühlen Stubb 60 Plätze

Terrasse

Innenhof 70 Plätze

Empore 90 Plätze





Catering Außer Haus

Canapées

aus dem Tartlett ca. 10 cm

- Marinierte Shrimps mit Glasnudeln, Mango und Chili
- Crème vom Ziegenfrischkäse und schwarzen Oliven
- Mousse vom Milchkalb mit Apfelkapern und Thunfisch
- Meerrettichmousse mit geräucherter Rinderschulter
- Büffelmozzarella mit Parmaschinken und Tomatenpesto

Euro 4,50 pro Stück

vom Roggenbaguette

- Terrine vom Rotwild mit Cumberlandsoße
- Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräutermajonaise
- Tatar vom Matjes mit roten Zwiebeln
- Gorgonzolacrème mit Portweibirnen
- Geräucherte Forelle mit Früchtesenf

Euro 3,50 pro Stück

vom Klassikbaguette

- Luftgetrockneter Schinken mit Feigencrème
- Gebratene Garnele mit Ruccola und Aioli
- Junger Brie mit Traubensalat
- Tatar vom Lachs mit Zitronen Crème fraiche
- Geflügelleber Mousse mit schwarzen Walnüssen

Euro 3,20 pro Stück



Bankett

Französisches Buffet

Feldsalat mit Walnussdressing/
Wildterrinen mit Cumberlandsoße/Leberparfait mit
Apfel-Curry Chutney/Lachsfilet im Blätterteig mit
Honig-Senfsoße/Waldorfsalat/Salat nach Nizza Art/
Provinzialischer Muschelsalat



Französische Zwiebelsuppe mit Chesterstangen



Geschmorte Entenkeule in Weißwein mit kleinen
Kartoffelknödel und Romanesco

Kalbsrücken in der Nusskruste
mit Gratinkartoffeln und Vichy Karotten

Gebratener Loup de mer
mit Bandnudeln und Ratatouillegemüse



Crepe à la Orange/Obstsalat/Crème brûlée
Mousse au Chocolat/Käseauswahl

Brot und Butter

Euro 56,50 pro Person

Mediterranes Buffet

Marinierte Meeresfrüchte mit Zitrone
und Knoblauch/Karotten-Erbsensalat mit Thunfisch/
Chorizzo mit schwarzen Oliven/Parmaschinken mit
Melone/Büffelmozzarella mit Basilikum
und Tomatenpesto/Ruccolasalat mit Parmesan/
Vitello Tonato



Weißer Bohneneintopf mit Tomaten und Speck



Geschmorte Lammhaxen
mit Kräuter Gnocchis und Paprikagemüse

Rinderrücken am Stück
mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Doraden Filet mit Farfalle und buntem Schmorgemüse



Pana Cotta/ Crème Caramel/
Milchreisflan/Obstsalat/Käseauswahl
Brot und Butter

Euro 48,50 pro Person

Einheimisches Buffet

Mousse von Grüner Soße mit geräuchertem
Tafelspitz/ Carpaccio vom Kassler mit Senf Vinaigrette/
Geräucherte Taunusforelle mit Meerrettich/
Frankfurter Schneegestöber/
Sülze mit Musik/Frikadelle mit Essiggemüse/
Kartoffelsalat/Nudelsalat/Gurkensalat



Sauerampfercrèmesuppe mit Kartoffelcroutons



Geschmorter Dippehas mit Preiselbeeren,
Kartoffelklöß und Rotkohl

Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel
und Apfelweinkraut

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut
und Salzkartoffeln



Apfelwein crème/Frankfurter Kranz/
Schokoladen Pudding/Obstsalat/Käseauswahl

Brot und Butter

Euro 42,50 pro Person



LANDGASTHOF & VINO THEK

Alte Bergmühle Restaurations GmbH
Geißberg 25 · 63303 Dreieich-Dreieichenhain
Telefon: 0 61 03 /8 18 58 · Fax: 0 61 03 /8 89 99
www.altebergmuehle.de · service@altebergmuehle.de