ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

APERITIV

Hausaperitif	0,1l	11
Riesling Sekt Alte Bergmühle Mosel, trocken	0,1l	10
Cremant der Loire Bouvet Etienne	0,1l	14
Champagner, J.A. Milaur Premier Cru Brut	0,1l	15
Champagner, Drappier Brut Natur, Zero Dosage	0,1l	17
Champagner, Drappier Rosé de Saignée	0,1l	19

DRINKS

Aperol Spritz	0,2l	10
Sarti Spritz	0,2l	10
Limoncello Spritz	0,2l	10
Lillet Wildberry	0,2l	10
Espresso Martini	0,2l	12
Whiskey Sour	0,2l	14
Margarita	0,2l	12

NON-ALKOHOL

Van Nahmen Frucht Secco	0,1l	9
Hausgemachte Maracuja Limonade	0,2l	8
Gin Wonderleaf, Tonic und Orange	0,2l	13

VORSPEISEN

Hessen Trio
Handkäse Tatar mit Musik, grüne Soße Mousse, Kochkäse-Brûlée vegtarisch 13

Gebratener Pulpo
Mousse von Tomate und Basilikum, frittierte Oliven, Safran 19

Mille-feuille von der Avocado und Strudelteig
eingelegte Paprika, Curry-Blumenkohl-Creme vegtarisch 15

Roulade vom Kalb
Salbei, Paramschinken, marinierte Tomate, Croutons 16

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind
Rucola Stangensellerie, Parmesan 19

Tatar vom Lachs
Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 19

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle
von allem ein bisschen 19
für 2 Personen auf der Etagere serviert 32

SUPPEN

Spinatcreme Suppe
frittiertes Eigelb vegtarisch 12

Cremiger Warmer Kartoffelsalat
Knuspriger Schweinebauch, Senfjus 13

HAUPTGÄNGE

Lammkeule geschmort
Erbsen-Minzpüree, Käutersaitlinge, Chorizzo-Bohnen 26

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten
Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie 28

Maispoulardenbrust in Apfelwein gegart
Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini 26

Filet Steak vom Angusrind
Sautierte Äpfel,, Schalottenpüree, Kartoffelwürfel, Schnittlauchöl 36

Kalbsfilet, rosa gebraten
Fregola Sarda, konfierte Tomate, Basilikum 28

Hirschrückensteak, rosa gebraten
Kartoffel-Maispüree, gebratener Broccoli, Zwetschgenjus 36

Gemüsestrudel
Buntes Süßkartoffel-Curry, Tofu vegtarisch 23

FISCH

Zanderfilet
Grüne Soße-Risotto, Karotten-Selleriegemüse 26

Lachsfilet auf der Haut gebraten
Bunte Kartoffel-Tortilla, Paprikagemüse, Parmesanschaum 28

DESSERT

Flüssiges Schokoladensoufflé
geschmorter Pfirsich, Vanilleeis 15

Creme Brûlée
Mangosalat, Schokoladensorbet 13

Variation von der Banane
Mousse, Eis, gebacken 14

Panacotta von Wassermelone und Schokolade
Kokosrahmeis, Minzchip 14

Dessert Variation Alte Bergmühle
von allem ein Bisschen 19

WEINEMPFEHLUNG
OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig Estate, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d´Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

WEINEMPFEHLUNG
FLASCHEN

WEISS

2023 Rielsing VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-
Weingut Fendel, Rheingau — 0,75l 39

2024 Grauburgunder -trocken-
Weingut Kohan, Rheinhessen — 0,75l 39

2023 Cool Coast Sauvignon Blanc Paredones Estate
Casa Silva, Chile — 0,75l 59

2024 Lugana Sirmione, Avanzi
Gardasee, Italien — 0,75l 42

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C.
La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien — 0,75l 39

2023 Pinot Noir, Demeter -trocken-
Weingut Kaufmann,Rheingau — 0,75l 42

2023 Lagrein Selezione
Alto Adige D.O.C., Elena Walch — 0,75l 55

2021 Viña Sastre Roble
Bodegas Hermanos Sastre, Ribera del Duero D.O. — 0,75l 49

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Château Canet
Minervois, Languedoc, Frankreich — 0,75l 42

2024 Miraval
Côtes de Provence, Frankreich — 0,75l 52

2024 Lustspiel, Rosé -trocken-
Weingut Manz, Rheinhessen — 0,75l 38

2024 Blanc de Noir vom Merlot
Weingut Bamberger, Nahe — 0,75l 38

UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE DER SEPERATEN WEINKARTE

REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten,
die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.
Dank gilt unseren engagierten Produzenten,
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

WILD
von Jägern aus dem
Kreis Offenbach und Darmstadt

FISCH
Fischzucht A. Burkard,
Seligenstadt

FLEISCH
von Weidezuchtbetrieben in Hessen
und Baden-Württemberg

OBST, GEMÜSE, SALAT
von Bauern und Produzenten
aus dem Kreis Offenbach,
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.

14 22

Alte Bergmühle Restaurations GmbH
Geißberg 25 · 63303 Dreieich
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58
service@alte-bergmuehle.de