

APERITIV

Hausaperitif	0,1l	8
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 Carte d'Or Brut	0,1l	17
Champagner, Drappier Rosé de Saignée Brut	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

NON-ALKOHOL

Van Nahmen Frucht Secco, Prosecco Zero	0,1l	9
Hausgemachte Pfefferminz Limonade	0,2l	8
Gin Seedlip, Tonic mit Rosmarin	0,2l	13

VORSPEISEN

Handkäse allerlei Handkäse Tatar- Carpaccio, Gebacken	13
Zanderfilet Confiert Mariniertes Weißkraut, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee	19
Carpaccio von der Roten Bete Ziegenfrischkäse, Walnusspesto, Rucola	13
Hausgeräucherte Poulardenbrust Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar	15
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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Blumenkohlsuppe Räucherlachs	12
Geflügelcremesuppe Majoran Creme Fraiche	13

FISCH

Kabeljau Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse	26
Doradenfilet auf der Haut gebraten Gnocchi, Peperonata	28

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Landschweinebäckchen Apfelpolenta, Karottengemüse, Meerrettichschaum	26
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie	28
Maispouardenbrust in Apfelwein gegart Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini	26
Filet vom Angusrind Buntes Linsengemüse, Meerrettich- Rahmkartoffel	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak Schwarzwurzel-Rahmgemüse, Fingermöhren, Kartoffelpüree	36
Quinoastrudel Rahmwirsing, gebratene Pilze, Orangenschaum	23



DESSERT

Flüssiges Schokoladensoufflé Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis	15
Crème Brûlée Orangensalat, Schokoladeneis	13
Parfait von karamellisierten Walnüssen Eierlikörmousse, Himbeeragout	14
Estherházyschnitte Portweingel, Karamellcrunch, Orangensorbet	13
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, Rheinhessen	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 Moulin Rosé Pays d'Òc, Frankreich	0,2l 10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF ANFRAGE

WEINEMPFEHLUNG

FLASCHEN

WEISS

2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,75l	39
2025 Grauburgunder -trocken- Weingut Manz, Rheinhessen	0,75l	35
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,75l	42

ROT

2023 Grundstock, Cuvée -trocken- Weingut Lutz, Rheinhessen – vegan	0,75l	36
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 Kaufmann, Rheingau	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.



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