

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

NON ALCOHOL

Van Nahmen Frucht Secco	0,1l	9
Hausgemachte Maracuja Limonade	0,3l	8
Gin Wonderleaf, Tonic und Orange	0,3l	13

VORSPEISEN

Hessen Trio Handkäse Tatar mit Musik, grüne Soße Mousse, Kochkäse-Brûlée	13
Gebratener Pulpo Mousse von Tomate und Basilikum, frittierte Oliven, Safran	19
Mille feulle von Avocado und Strudelteig eingelegte Paprika, Curry-Blumenkohl-Creme	15
Roulade vom Kalb Salbei, Parmaschinken, marinierte Tomaten, 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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN / PASTA

Spinatcreme Suppe frittiertes Eigelb	12
Saures Kartoffelgemüse Knuspriger Schweinebauch, Senfjus	15

HAUPTGÄNGE

Lammkotelette Erbsen-Minzpüree, Kräuterseitlinge, Schwarze Bohnen	28
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in hausgemachter Panade Bratkartoffeln, frittierte Petersilie, Preiselbeeren	28
Maispoulardenbrust rosa gebraten 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	23

FISCH

Zanderfilet Grüne Soße-Risotto, Karotten-Sellerie Gemüse	26
Lachsfilet auf der Haut gebraten Bunte Kartoffel-Tortilla, Paprikagemüse, Parmesanschaum	28

DESSERT

Flüssiges Schokoladensoufflé

Aprikosenragout, Vanilleeis

15

Crème Brûlée

Süßkirschen, Schokoladensorbet

13

Variation von der Zwetschge

Mousse, Eis, mariniert, Crumble

14

Halbgefrorenes von weißer Kuvertüre und Walnuss

Eierlikörrahmeis, Himbeere

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“, Cotes de Cascoigne Rosé 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
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, Rose 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.



Alte Bergmühle
Restaurations, GmbH
Geißberg 25 · 63303 Dreieich
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58