



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK



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

Tatar vom Nordmeerlachs  
mit Zitrus Crème Fraîche Kartoffelrösti, rote Musik



Rinderfilet  
Madeira Silberzwiebeln, 7-Kräuter Kartoffelstampf,  
konfierte Saitlinge



Limonentarte, Haselnussjoghurt, Baiser,  
Grüner Tee- Himbeer-Sorbet

Euro 69,50 pro Person

## Menü II

Carpaccio vom Rind gerollt  
Rucolasalat, Englisch Sellerie, Parmesanchip



Kabeljau gebraten  
Senf-Kapern-Sauce, Cremige Polenta,  
Spitzpaprika-Olive



Kaninchenrücken Basilikumkruste,  
Spinatgemüse, Safranrisotto



Pana Cotta von Cornflakesmilch  
Schokoladenflakes, geeister Joghurt

Euro 82,00 pro Person

### Menü III

Carpaccio von der roten Bete  
Büffelmozzarella, Walnüsse und Granatapfel



Rotbarsch, Morchelrahm  
Erbsen-Estragon-Ravioli, geröstete Karotten



Crème Brûlée, Melone-Basilikum, Pistazieneis

Euro 59,50 pro Person

### Menü IV

Grüne Soße Mousse  
gebeiztes Eigelb, Seeteufelcevice



Sellerie-Apfel-Schaumsuppe,  
rote Bete-Gorgonzola-Praline



Karreesteak vom Götzenhainer Hausschwein  
in Äpfel geschmorter Fenchel, Kartoffel-Mispel-Gratin



Gerolltes Tiramisu,  
Amarettoschaum, Biskuit,  
Kaffeeis, Kirschragout

Euro 72,50 pro Person

## Menü V

Sous Vide gegartes Lammfilet  
mit Vanille aromatisierte bunte Karotten, Pistaziencreme



Geschmorte Kalbsbäckchen  
Pacheri-Nudeln, Oliven, gebackene Kirschtomate,  
sautierter grüner Spargel



Schokosoufflé, Mango-Maracuja-Confit,  
Bananen-Zitronengras-Eis

Euro 65,50 pro Person

## Menü VI

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle  
von allem ein bisschen



Gebratene Garnelen  
Pastasotto-Taler, Zitronenrahm, frittiertes Rucola



Hirschrücken im Mohnmantel  
glacierte Petersilienwurzel,  
Speck-Polenta, Sauerkirsch-Sauce



Dessert Variation Alte Bergmühle  
von allem ein bisschen

Euro 89,50 pro Person

## Menü Vegan

Variation von der Tomate  
alter Balsamico, Basilikumgremolata



Crème vom Blattspinat  
Pinienkern-Kartoffel-Praline



Veganes Linsencurry  
Knollen/Pilze/getrocknete Früchte/  
gerösteter Blumenkohlreis



Schokoladentarte  
Maracuja-Mango-Confitt, Hafereis

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.

Euro 69,50 pro Person

# Arrangement

Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir Ihnen ab 20 bis 80 Personen ein Arrangement für 55,- Euro pro Person zuzüglich dem jeweiligen Menüpreis an.

Diese inkludiert die Raumbereitstellung, Tischdekoration, dem Anlass entsprechend mit Tischgestecken, Platzteller, Kerzenständer, Menükarten, einen 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 18.00 bis 24.00 Uhr inkludiert, die Leistungen ab diesem Zeitpunkt berechnen wir nach Verbrauch.

Ihre Familie Emmer und das Team der „Alten Bergmühle“

# Restaurant

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, vor dem ein Fenster im Dielenboden Einblick in die Kellergeheimnisse des Hauses gibt, das zugleich Vinothek ist und regelmäßig gut 500 verschiedene Positionen umfasst.

Mit seiner zeitgemäß leichten und saisonalen Küche und dem viel gerühmten Weinkeller gilt die „Alte Bergmühle“ seit vielen Jahren als feste Adresse im Rhein/Main Gebiet.

Die romantischen Räume, die liebevollen Details und saisonalen Dekorationen schaffen eine außergewöhnliche Atmosphäre, die jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Erdgeschoß  
Rosenzimmer 80 Plätze  
Kleines Rosenzimmer 14 Plätze  
Gud Stubb 50 Plätze  
Mühlen-Bar

1. Stock  
Philipps Stubb 8 Plätze  
Bauern Stubb 40 Plätze  
Mühlen Stubb 60 Plätze

Terrasse  
Innenhof 70 Plätze  
Empore/Lounge 90 Plätze



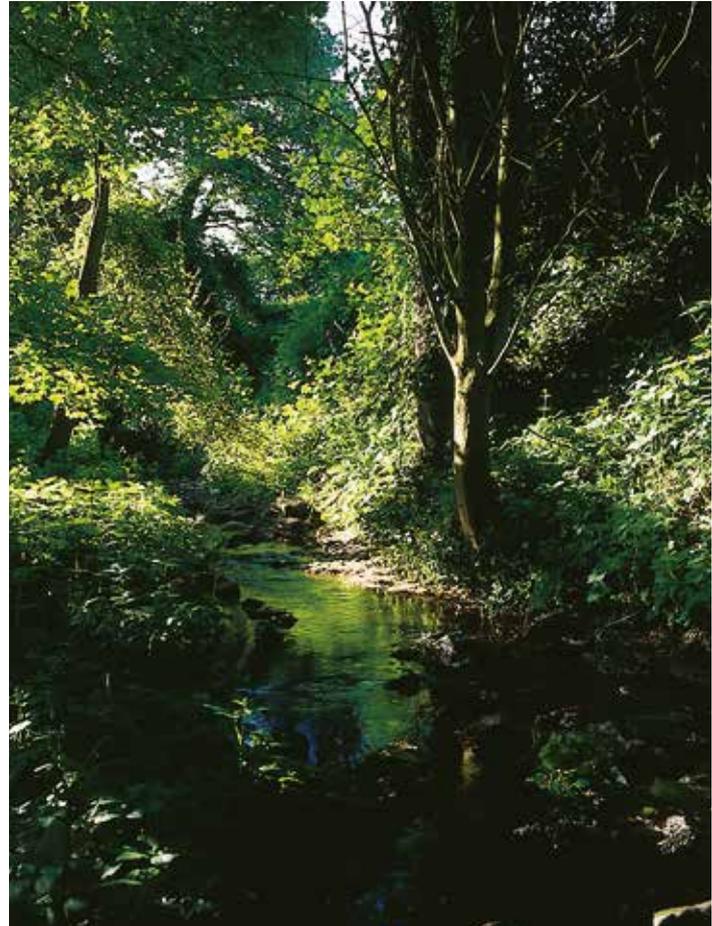


# Hotel

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.

Liebevolles 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, und stehen Ihnen für „die Hochzeitsnacht“ zu einem „traumhaften“ Preis zur Verfügung.

Zimmerkategorie	
Einzelzimmer	3
Doppelzimmer	10
Hochzeitszimmer	1





# 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 8,50 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 5,50 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 6,50 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 69,50 pro Person

### Mediterranes Buffet

Marinierte Meeresfrüchte mit Zitrone  
und Knoblauch/Karotten-Erbsensalat mit Thunfisch/  
Chorizzo mit schwarzen Oliven/Parmaschinken mit  
Melone/Büffel Mozzarella 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 65,50 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



Geschmorte Dippehas mit Preiselbeeren,  
Kartoffelklöß und Rotkohl

Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel  
und Apfelweinkraut

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut  
und Salzkartoffeln



Apfelweincrème/Frankfurter Kranz/  
Schokoladen Pudding/Obstsalat/Käseauswahl

Brot und Butter

Euro 59,50 pro Person



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK

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