VORSPEISEN

Handkäse Allerlei
im Speckmantel, Tatar, Eingelegt, Musik 15

Terrine vom Meerrettich und Shrimps
Limette, Gurke, Koriander 18

Scheiben von der vakuumierten Wassermelone
Feta, Minze, schwarzer Sesam -vegetarisch- 14

Vitello Tonnato
Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern, Zitronenzeste 18

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind
Rucola, Tomatengel, Parmesan, Stangensellerie 19

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

Vorspeisenvariation „Alte Bergmühle“
von allem ein bisschen 19
für 2 Personen auf der Etagere serviert 32

SUPPEN / Pasta

Frankfurter Bandnudeln
grüne Soße Pesto, Handkäse, cremiges Eigelb 12

Karotten-Ingwersuppe
Kokosschaum -vegetarisch- 12

FISCH

Gebratenes Forellenfilet
Petersilienpüree, Blattspinat, Mandelschaum 26

Zanderfilet Kürbiskernkruste
bunte Kartoffeln, Rahmkohlrabi 28

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln, frittierte Petersilie, Preiselbeeren/grüne Soße 29

Entenbrust rosa gebraten
Schalottenpüree, gebackene Kartoffel-Würfel, glasierte Äpfel 28

Filet vom Angusrind
Bohnen-Julienne, rosa Pfefferrahm, Kartoffel-Speckauflauf 36

Maispoulardenbrust
Kartoffel-Erbsenpüree, Safranfenchel, frittierte Champignons 26

Lammhüfte
bunte Karotten, Zuckerschoten, Safranrisotto 28

Rehrücken am Stück gebraten
Pistazienschaum, gebratene Pilze, Pfirsichrahmnudeln 39

DESSERT

Flüssiges Schokoladen Soufflé
Ananas-Chiliragout, Kokosrahmeis 15

Creme Brulée
Mispelsorbet, Apfel-Chips 13

Melonen Kaltschale
Holunderrahmeis, Portweingel 12

Pistazien Frischkäse Schnitte
marinierte Beeren, Zitronensorbet, Minzcreme 14

Schokoladenmousse von Bitterkuvertüre
Passionsfruchtgelee, Himbeergel, Kakao-Crumble 15

Hausgemachtes Sorbet-Trio
Mango, Himbeere, Zitrone 12

Affogato
Espresso mit Vanilleeis 6

Scroppino
aufgeschlagenes Zitronensorbet, Wodka, Limoncello -vegan- 9

Dessertvariation „Alte Bergmühle“
von allem ein bisschen 19
für 2 Personen auf der Etagere serviert 32