



ALTE BERGMÜHLE
LANDGASTHOF & VINOTHEK

Mittagsmenü

Hausgeräucherte Maispoularde,
Apfel-Walnuss-Salat, Rotkrautmousse

Karotten-Ingwercreme,
Zimt Creme Fraiche

Entenbrust rosa gebraten,
Rosenkohlgemüse, Selleriepüree

Tarte vom Bratapfel,
Glühweinsorbet, Schokoladencrumble

4 Gänge € 65,00
ohne Vorspeise € 55,00



ALTE BERGMÜHLE
LANDGASTHOF & VINOTHEK

Abendmenü

Gebeizter Rinderrücken in Zimt,
Speckbirnen, Kartoffelmousseline,
Röstzwiebeln

Filet vom Zander im Parmaschinken,
cremige Orangen-Polenta, Salbei

Hirschrücken,
Schwarzwurzelgemüse, Maronenpüree,
Granatapfeljus

Tarte vom Bratapfel,
Glühweinsorbet, Schokoladencrumble

€ 75,00

VORSPEISEN

Hessen Trio

Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken 13

Zanderfilet Confiert

Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee 19

Carpaccio von der Roten Bete

Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat  vegtarisch 15

Hausgeräucherte Poulardenbrust

Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar 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


Rotkrautsuppe

Kartoffelknödelchen  vegtarisch 12

Geflügelcremesuppe

Majoran Creme fraiche 13

HAUPTGÄNGE

Landschweinebäckchen geschmort Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich	26
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie	28
Maispouardenbrust in Apfelwein gegart Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini	26
Filet Steak vom Angusrind Buntes Linsengemüse, Sahnekartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Quinoa- Grünkohlstrudel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegtarisch 23

FISCH

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

DESSERT

Flüssiges Schokoladensoufflé

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

Crème Brûlée

Orangensalat, Schokoladeneis

13

``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

Parfait von karamellisierten Walnüssen

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

Dessert Variation Alte Bergmühle

von allem ein Bisschen

19

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
service@alte-bergmuehle.de