



ALTE BERGMÜHLE
LANDGASTHOF & VINOKE

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	vegan	15
Hausgeräucherte Pouladenbrust		
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	vegan	12
Geflügelcremesuppe		
Majoran Creme fraiche		13

HAUPTGÄNGE

Landschweinebäckchen geschnmort Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich	26
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie	28
Maispoulardenbrust 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, Orangensaum	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
Creme 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