



GANS A LA CARTE

VORSPEISEN

Terrine von der Gänsekeule Apfel-Selleriecreme, Gelee, Feldsalat, Kartoffelstroh	15,5
Gänseleber gebraten, Aprikosen-Chiliragout Feldsalat, Himbeerdressing	16,5
Essenz von Gans Frischkäse-Birnenravioli	12,5

HAUPTGÄNGE

Ragout von der Gans Semmeltaler, Majoranschaum	18,5
Gänsebraten von Brust und Keule Kartoffelknödel, Rotkraut, Bratapfel, Maronen, Soße	42
Ganze Gans für 4 Personen, am Tisch tranchiert Kartoffelknödel, Rotkraut, Rahmwirsing, Bratapfel, Maronen, Soße	190



GÄNSEMENÜ



Terrine von der Gänsekeule
Apfel-Selleriecreme, Gelee, Feldsalat, Kartoffelstroh

Ragout von der Gans
Semmeltaler, Majoranschaum

Gänsebraten von Brust und Keule
Rotkraut, Kartoffelknödel, Bratapfel

Milchcremeschnitte mit Cranberrys
Maracuja, Cassis Sorbet

WEIHNACHTSGANS FÜR ZUHAUSEGENIESSER

Bestellen Sie unsere Weihnachtsgans zum Mitnehmen
und verbringen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten - in heimischer Umgebung!

Alle Gänse-Varianten zum Mitnehmen, auf Vorbestellung 24Stunden vorher als
„Gans to Go“ in der Koch Box, vorgegart zum Erhitzen.

Gänse-Portion
37 pro Portion

Gans-Traditionell
170

Telefonische Vorbestellung für den folgenden Tag unter:

06103 81 85 8

Abholung zwischen 16:00 und 18:00 Uhr.

Für Heiligabend, den 1. und 2. Feiertag freuen wir uns
über Ihre Bestellungen bis 22.12.2023.
Abholung am gewünschten Tag zwischen 09:30 und 11:00 Uhr.



APERITIV

Hausaperitif	0,1l	8
Riesling Sekt Alte Bergmühle Mosel, trocken	0,1l	9
Cremant der Loire Bouvet Etienne	0,1l	12
Champagner, J.A. Milaur Premier Cru Brut	0,1l	12
Champagner, Gosset Grand Reserve Brut	0,1l	15
Champagner, Gosset Grand Rosé Brut	0,1l	18

DRINKS

Limoncello Spritz	0,2l	9
Weißer Glühwein Spritz	0,2l	9
Aperol Spritz	0,2l	9
Lillet Wildberry	0,2l	9

NON-ALKOHOL

Van Nahmen Frucht Secco	0,1l	8
Hausgemachte Orangen Zimt Limonade	0,2l	7,5
Gin Seedlip, Tonic mit Rosmarin	0,2l	12

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet Meerrettichmousse, Rote Bete-Apfelsalat, Pumpernickel	14
Handkäse im Speckmantel gebraten Musik, Apfel-Balsamicoreduktion, Feldsalat	10
Gebeizte Wildschweinkeule Champignons, Parmesan, Cranberrys, Feldsalat	16,5
Pochierter Chicoree Salat Mandel-Griesschnitte, Würzorangen, Safran	14
Gerolltes Carpaccio vom Angusrind Rucola Stangensellerie, Parmesan	18
Tatar vom Lachs Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti	18
Vorspeisen Variation Alte Bergmühle von allem ein bisschen für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 28

SUPPEN

Maronenschaumsüppchen Pilzstrudel	12,5
Frischkäseravioli Birnen-Speckschmelze, frittierte Zwiebel	8

FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten Blumenkohl-Sesampüree, Zuckerschoten, Soja-Maracuja-Reduktion	26
Seeteufel und Erbse in der Folie gegart Austernseitlinge, weiße Bohnen, Speck, beurre blanc	30

HAUPTGÄNGE

Gekochte Brust von der Simmentaler Färse Wurzelgemüse, Meerrettichrahm	19,5
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie	24
Entenbrust rosa gebraten Lila Kartoffel-Püree, Kohlrabi, Kürbis	26
Filet vom Kalb Spaghettini, Pinienkerne, Rosenkohl, Morchel, Petersilienöl	28
Filet Steak vom Angusrind Artischocken-Kirschtomaten, Gnocchi, Kümmeljus	34
Geschmorte Lammhaxen Speckohren Cannelloni, Kartoffelmousseline	22,5
Sous Vide gegarter Sellerie Erbsenpüree, Fingermöhren, Safranschaum	22,5

DESSERT

Flüssiges Schokoladensoufflé Williams-Birne, -gelee, -Ragout, Rotwein-Buttereis	15
Creme Brûlée vom Lebkuchen Kumquats, weißes Zimteis, Kakaoerde	12,5
Milchcremeschnitte mit Cranberries Maracuja, Cassis Sorbet	13,5
Schokolade und Himbeere auf Mandelkuchen Ingwerrahmeis, Minzmatte	15
Dessert Variation Alte Bergmühle von allem ein Bisschen	19

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2021 Riesling VDP Gutswein -Trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l 9,5
2022 Grauburgunder -Trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l 9,5
2021 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Rheinhessen	0,2l 9,5
2022 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l 9,5
2022 Bergmühlen Cuvée Kerner, Weissburgunder, Bacchus, Rheinhessen	0,2l 9

ROT

2019 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l 10,5
2020 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig Estate, Stellenbosch, Südafrika	0,2l 11
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l 11
2021 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l 9
2022 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l 12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2022 Spätburgunder Weissherbst -Feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l 10
2022 „La Moulinerie“, Cotes de Cascoigne Rosé Frankreich	0,2l 9

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF ANFRAGE

WEINEMPFEHLUNG

FLASCHEN

WEISS

2021 Rielsing VDP, Fum Aller Hinnerschde -Trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,75l	35
2022 Grauburgunder -Trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,75l	36
2022 Grüner Veltliner -Tocken- Loimer, Wachau, Österreich	0,75l	39
2022 Cool Coast Sauvignon Blanc Paredones Estate Casa Silva, Chile	0,75l	52
2022 Bergmühlen Cuvée Kerner, Weissburgunder, Bacchus, Rheinhessen	0,75l	39

ROT

2019 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,75l	38
2022 Pinot Noir, Demeter -Tocken- Weingut Kaufmann, Rheingau	0,75l	39
2022 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,75l	49
2021 Viña Sastre Roble Bodegas Hermanos Sastre, Ribera del Duero D.O.	0,75l	44

WEISSHERBST/ROSÉ

2022 Dr. Bürklin – Wolf Rosé -Trocken- Pfalz	0,75l	36
2021 Château Canet Minervois, Languedoc, Frankreich	0,75l	38
2021 Miraval Côtes de Provence, Frankreich	0,75l	45
2022 Blanc de Noir vom Spätburgunder, Bio -trocken- Weingut Kaufmann, Rheingau	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 Restauraions GmbH
Geißberg 25 · 63303 Dreieich
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58
service@alte-bergmuehle.de