

## **APERITIV**

<b>Hausaperitif</b>	0,1l	8
<b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b> Mosel, trocken	0,1l	10
<b>Cremant der Loire</b> Bouvet Etienne	0,1l	14
<b>Champagner, J.A. Milaur</b> Premier Cru Brut	0,1l	15
<b>Champagner, Drappier</b> Carte d'Or Brut	0,1l	17
<b>Champagner, Drappier</b> Rosé de Saignée Brut	0,1l	19

## **DRINKS**

<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	10
<b>Sarti Spritz</b>	0,2l	10
<b>Limoncello Spritz</b>	0,2l	10
<b>Lillet Wildberry</b>	0,2l	10
<b>Espresso Martini</b>	0,2l	12
<b>Whiskey Sour</b>	0,2l	14

## **NON-ALKOHOL**

<b>Van Nahmen Frucht Secco, Prosecco Zero</b>	0,1l	9
<b>Hausgemachte Pfefferminz Limonade</b>	0,2l	8
<b>Gin Seedlip, Tonic mit Rosmarin</b>	0,2l	13

## VORSPEISEN

<b>Handkäse Allerlei</b> im Speckmantel, Tatar, Eingelegt, Musik	15
<b>Terrine vom Meerrettich und Shrimps</b> Limette, Gurke, Koriander	18
<b>Scheiben von der vakuumierten Wassermelone</b> Feta, Minze, schwarzer Sesam	-vegetarisch- 14
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern, Zitronenzeste	18
<b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b> Rucola, Tomatengel, Parmesan, Stangensellerie	19
<b>Tatar vom Lachs</b> Zitrus Creme Fraiche, rote Musik, Rösti	19
<b>Vorspeisenvariation „Alte Bergmühle“</b> von allem ein bisschen	19
für 2 Personen auf der Etagerer serviert	32

## SUPPEN

<b>Frankfurter Bandnudeln</b> grüne Soße Pesto, Handkäse, cremiges Eigelb	15
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> Kokosschaum	-vegetarisch- 12

## FISCH

<b>Gebrautes Forellenfilet</b> Petersilienpüree, Blattspinat, Mandelschaum	26
<b>Zanderfilet Kürbiskernkruste</b> bunte Kartoffeln, Rahmkohlrabi	28

## HAUPTGÄNGE

<b>Wiener Schnitzel</b> Bratkartoffeln, frittierte Petersilie, Preiselbeeren/grüne Soße	30
<b>Short Ribs sous vide gegart, nach Art Himmel und Erd</b> Schalottenpüree, gebackene Kartoffel-Würfel, glasierte Äpfel	34
<b>Filet vom Angusrind</b> Bohnen-Julienne, rosa Pfefferrahm, Kartoffel-Speckauflauf	38
<b>Maispouardenbrust</b> Kartoffel-Erbse-püree, Safranfenchel, frittierte Champignons	26
<b>Geschmorte Kalbshaxenscheiben</b> bunte Karotten, Zuckerschoten, Safranrisotto	26
<b>Rehrücken am Stück gebraten</b> Pistazienschaum, gebratene Pilze, Pfirsichrahmnudeln	39
<b>Gebackenes Ratatouille Säckchen, Kirschtomaten</b> Gnocchi in Zitronenbutter, Rucola, Pinienkerne	-vegetarisch- 24

## DESSERT

<b>Flüssiges Schokoladen Soufflé</b> Ananas-Chiliragout, Kokosrahmeis	15
<b>Crème Brulée vom Apfelwein</b> Mispelsorbet, Apfel-Chips	14
<b>Panna Cotta</b> Erdbeer-Rhabarberkompott	12
<b>Pistazien Frischkäse Schnitte</b> marinierte Beeren, Zitronensorbet, Minzcreme	16
<b>Schokoladenmousse von Bitterkuvertüre</b> Passionsfruchtgelee, Himbeergel, Kakao-Crumble	15
<b>Hausgemachtes Sorbet-Trio</b> Mango, Himbeere, Zitrone	12
<b>Affogato</b> Espresso mit Vanilleeis	6
<b>Scroppino</b> aufgeschlagenes Zitronensorbet, Wodka, Limoncello	-vegan- 9
<b>Dessertvariation „Alte Bergmühle“</b> von allem ein bisschen	19
für 2 Personen auf der Etagere serviert	32

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

<b>2024 Riesling VDP Gutswein -Trocken-</b> Weingut Fendel, Rheingau	0,2l 10,5
<b>2025 Grauburgunder -Trocken-</b> Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l 10,5
<b>2025 Scheurebe -Spätlese-</b> Weingut Naegele, Rheinhessen	0,2l 10
<b>2025 Lugana Sirmione, Avanzi</b> Gardasee, Italien	0,2l 12

#### ROT

<b>2022 Chianti -Riserva- D.O.C.</b> La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l 12
<b>2022 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b> Simonsig Estate, Stellenbosch, Südafrika	0,2l 12
<b>2021 Château Canet</b> Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l 12
<b>2023 Merlot</b> Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l 10
<b>2024 Lagrein Selezione</b> Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l 12,5

#### WEISSHERBST/ROSÉ

<b>2023 Spätburgunder Weiss Herbst -Feinherb-</b> Weingut Fendel, Rheingau	0,2l 10,5
<b>2024 La Moulinerie Rosé</b> Pays d'Oc, Frankreich	0,2l 10

### SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF ANFRAGE

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

<b>2024 Rielsing VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b> Weingut Fendel, Rheingau	0,75l	39
<b>2025 Grauburgunder -trocken-</b> Weingut Manz, Rheinhessen	0,75l	35
<b>2025 Lugana Sirmione, Avanzi</b> Gardasee, Italien	0,75l	42

#### ROT

<b>2023 Grundstock, Cuvée -trocken-</b> Weingut Lutz, Rheinhessen – vegan	0,75l	36
<b>2022 Chianti -Riserva- D.O.C.</b> La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,75l	39
<b>2023 Pinot Noir, Demeter -trocken-</b> Weingut Kaufmann, Rheingau	0,75l	42
<b>2024 Lagrein Selezione</b> Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,75l	55
<b>2022 Viña Sastre Roble</b> Bodegas Hermanos Sastre, Ribera del Duero D.O.	0,75l	49

#### WEISSHERBST/ROSÉ

<b>2024 Château Canet</b> Minervois, Languedoc, Frankreich	0,75l	42
<b>2025 Miraval</b> Côtes de Provence, Frankreich	0,75l	52
<b>2025 Lustspiel, Rosé -trocken-</b> Weingut Manz, Rheinhessen	0,75l	38
<b>2025 Blanc de Noir vom Merlot</b> 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](mailto:service@alte-bergmuehle.de)