

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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 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 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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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 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 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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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 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 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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG

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	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 für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN

Rotkrautsuppe Kartoffelknödelchen	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, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus	36
Entenbrust rosa gebraten Mandelrisotto, wilder Broccoli	28
Hirschrückensteak, rosa gebraten Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl	36
Frittierte Rotkrautknödel Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum	 vegetarisch 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

WEINEMPFEHLUNG

OFFENE WEINE

WEISS

2023 Riesling VDP Gutswein -trocken- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 Grauburgunder -trocken- Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
2024 Scheurebe -Spätlese- Weingut Naegele, Pfalz	0,2l	10
2024 Lugana Sirmione, Avanzi Gardasee, Italien	0,2l	12

ROT

2021 Chianti -Riserva- D.O.C. La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,2l	12
2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
2020 Château Canet Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
2022 Merlot Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
2023 Lagrein Selezione Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

WEISSHERBST/ROSÉ

2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb- Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
2024 La Mouline Rosé Pays d'Oc, Frankreich	0,2l	10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF EMPFEHLUNG