



ALTE BERGMÜHLE
LANDGASTHOF & VINOHEK



MENÜVORSCHLÄGE

Herzlich Willkommen in der Alten Bergmühle,

nachstehende Informationen geben Ihnen einen Überblick über unsere Menüvorschläge.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Ebenso laden wir Sie herzlich zu einem persönlichen Gespräch ein, wobei Sie Gelegenheit haben, unser Haus kennen zu lernen. Wir bitten Sie diesbezüglich um Terminvereinbarung.

Die einzelnen Speisen der verschiedenen Menüs können selbstverständlich kombiniert werden. Des Weiteren steht Ihnen unser Sommelier für eine korrespondierende Weinbegleitung gerne zur Seite.

Wir gestalten für Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches Fest!

Nennen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen. Wir kümmern uns um jedes Detail! Persönlich, herzlich und vom Beginn Ihrer Planung bis zum Ende der Feierlichkeiten.

Ihre Familie Emmer und das Team der „Alten Bergmühle“

Menü I

Tatar vom Nordmeerlachs mit Zitrus Crème Fraîche
Kartoffelrösti, rote Musik



Steak vom Rinderfilet
Kartoffel-Speckmuffin, Rotweinschalotten,
Zuckerschoten



Mousse von hellem Nougat und Pistazie
Baiser, Himbeercoulis, Honigkresse, Sauerrahmeis

Euro 59,50 pro Person

Menü II

Carpaccio vom Rind gerollt
Rucolasalat, Englisch Sellerie, Parmesanchip



Skrei gebraten
Orangen-Thymianrisotto, Chorizo, Frühlingslauch



Barbarie-Entenbrust Sous Vide gegart
Birnen-Sellerie-Walnussgemüse, gepoppter Amaranth,
Kartoffel-Ziegenfrischkäsepüree



Pana Cotta von Cornflakesmilch
Schokoladenflakes, Cranberrieragout, geeister Joghurt

Euro 69,50 pro Person

Menü III

Gratinierter Ziegenkäse und Granatapfel
gebratene Melone, alter Balsamico



Filet vom Lachs auf der Haut gebraten
Kichererbsen-Curryragout, Gingurken



Parfait von Vanille in der Karamelhippe
Aprikosengelee, Haselnusskrokant

Euro 69,50 pro Person

Menü IV

Tafelspitz und Wurzelgemüse im Meerrettich-Gelee
Balsamico-Linsen, Chicorée, Kartoffelchip



Das Beste vom Landschwein
Rücken-Schnitzel, Filet - kurz gebraten,
Haxe-Ragout, Mett-Ravioli



Crème Brûlée
Apfelragout, Streusel, Apfel-Schmand-Eis

Euro 55,50 pro Person

Menü IV

Wildschweintrüben in Kakao gegart
Romanesco-Petersilienpüree, Safranäpfel



Crème von Sauerkraut
Kartoffel-Speckpraline, Kümmelkaramell



Karee vom Kalbsrücken
Peperonata, schwarze Oliven, Drillinge, Salbeicrème



Flüssiges Schokoladensoufflé
Safranorangen, Schokoladen-Chili-Eis, Kokosmatte

Euro 72,50 pro Person

Menü V

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle
„von allem ein bisschen“



Dorade im ganzen gebraten
gerösteter Knoblauch, Spinat, Ratatouille-Ravioli



Rehrücken in der Pistazienkruste
Karotten-Orangengemüse



Dessert Variation Alte Bergmühle
„von allem ein bisschen“
Soufflé, Brûlée, Chia Pudding, Nougatmousse,
Pana Cotta, Sauerrahmeis, Vanillesorbet

Euro 79,50 pro Person

Menü Vegan

In Senfkörner gepickelter Broccoli und Romanesco
Bulgur, Kräutervinaigrette, frittierter Sellerie



Pürierte Möhrensuppe
Chili-Crème Fraîche, Pinienkerne-Cracker



Grünkern-Kartoffelbratlinge
Avocado-Tomatensalsa, Sesamgurken, Currycreme



Chia Pudding
eingemachte Sauerkirschen, Bananenküchlein,
Vanillesorbet

Euro 56,50 pro Person

Arrangement

Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir Ihnen ab 20 bis 80 Personen ein Arrangement für 50,- Euro pro Person zuzüglich dem jeweiligen Menüpreis an.

Diese inkludiert die Raumbereitstellung, Tischdekoration, dem Anlass entsprechend mit Tischgestecken, Platzteller, Kerzenständer, Menükarten, einen Sektempfang (nach Verfügbarkeit auf unserer Terrasse), je einen Rot- und einen Weisswein, Softgetränken, Bier, Kaffee sowie Teespezialitäten. Alle Leistungen dieses Arrangements sind in der Zeit von 19.30 bis 24.00 Uhr inkludiert, die Leistungen ab diesem Zeitpunkt berechnen wir nach Verbrauch.

Ihre Familie Emmer und das Team der „Alten Bergmühle“

Sie wollen sich Ihr Menü lieber selbst zusammenstellen?

Wunderbar!

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein
und kreieren gemeinsam mit Ihnen Ihre
ganz persönliche Speisenfolge.

Restaurant

Bescheiden duckt sich der mehr als 300 Jahre alte Fachwerkbau zwischen Straße und Bach in das Tal. Üppiges Busch-Grün säumt den Treppenweg vom großen Parkplatz hinab zum Eingang der einstigen Mühle, in deren Mauern seit 1989 gehobene Gastlichkeit regiert.

Mehrere Stuben unterschiedlicher Größen bieten in der „Alten Bergmühle“ Platz für insgesamt gut 250 Gäste, und etwa 160 Personen vermag die windgeschützte, auf zwei Ebenen angelegte Innenhofterrasse zu fassen.

Während der kühleren Monate knistert in einem der Gasträume der große Kamin; ein anderer lockt mit einem hübschen Kachelofen, vor dem ein Fenster im Dielenboden Einblick in die Kellergeheimnisse des Hauses gibt, das zugleich Vinothek ist und regelmäßig gut 500 verschiedene Positionen umfasst.

Mit seiner zeitgemäß leichten und saisonalen Küche und dem viel gerühmten Weinkeller gilt die „Alte Bergmühle“ seit vielen Jahren als feste Adresse im Rhein/Main Gebiet.

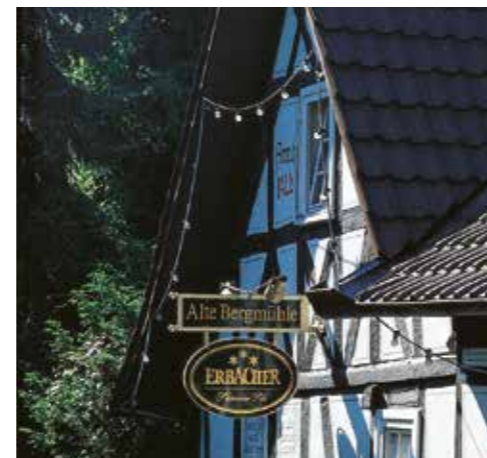
Die romantischen Räume, die liebevollen Details und saisonalen Dekorationen schaffen eine außergewöhnliche Atmosphäre, die jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Erdgeschoß
Rosenzimmer 80 Plätze
Kleines Rosenzimmer 14 Plätze
Gud Stubb 50 Plätze

1. Stock
Philipps Stubb 8 Plätze
Bauern Stubb 40 Plätze
Mühlen Stubb 60 Plätze

Terrasse
Innenhof 70 Plätze
Empore 90 Plätze





Hotel

Wer nach einem genussvollen und ereignisreichen Tag nicht mehr unbedingt nach Hause fahren möchte, für den hält die „Alte Bergmühle“ vierzehn wunderschöne Landhauszimmer zum Übernachten bereit.

Liebevolles Interieur und traditioneller Baustil ergänzen sich in perfekter Harmonie. Die Zimmer, die hohen Komfort und schlichte Eleganz verbinden, sind wie geschaffen um der Alltagswelt zu entfliehen, und stehen Ihnen für „die Hochzeitsnacht“ zu einem „traumhaften“ Preis zur Verfügung.

Zimmerkategorie	
Einzelzimmer	3
Doppelzimmer	10
Hochzeitszimmer	1





Catering Außer Haus

Canapées

aus dem Tartlett ca. 10 cm

- Marinierte Shrimps mit Glasnudeln, Mango und Chili
- Crème vom Ziegenfrischkäse und schwarzen Oliven
- Mousse vom Milchkalb mit Apfelkapern und Thunfisch
- Meerrettichmousse mit geräucherter Rinderschulter
- Büffelmozzarella mit Parmaschinken und Tomatenpesto

Euro 4,50 pro Stück

vom Roggenbaguette

- Terrine vom Rotwild mit Cumberlandsoße
- Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräutermajonaise
- Tatar vom Matjes mit roten Zwiebeln
- Gorgonzolacrème mit Portweinbirnen
- Geräucherte Forelle mit Früchtesenf

Euro 3,50 pro Stück

vom Klassikbaguette

- Luftgetrockneter Schinken mit Feigencreme
- Gebratene Garnele mit Ruccola und Aioli
- Junger Brie mit Traubensalat
- Tatar vom Lachs mit Zitronen Crème fraiche
- Geflügelleber Mousse mit schwarzen Walnüssen

Euro 3,20 pro Stück



Bankett

Französisches Buffet

Feldsalat mit Walnussdressing/
Wildterrinen mit Cumberlandsoße/Leberparfait mit
Apfel-Curry Chutney/Lachsfilet im Blätterteig mit
Honig-Senfsoße/Waldorfsalat/Salat nach Nizza Art/
Provinzialischer Muschelsalat



Französische Zwiebelsuppe mit Chesterstangen



Geschmorte Entenkeule in Weißwein mit kleinen
Kartoffelknödel und Romanesco

Kalbsrücken in der Nusskruste
mit Gratinkartoffeln und Vichy Karotten

Gebratener Loup de mer
mit Bandnudeln und Ratatouillegemüse



Crepe à la Orange/Obstsalat/Crème brûlée
Mousse au Chocolat/Käseauswahl

Brot und Butter

Euro 56,50 pro Person

Mediterranes Buffet

Marinierte Meeresfrüchte mit Zitrone
und Knoblauch/Karotten-Erbsensalat mit Thunfisch/
Chorizzo mit schwarzen Oliven/Parmaschinken mit
Melone/Büffel Mozzarella mit Basilikum
und Tomatenpesto/Ruccolasalat mit Parmesan/
Vitello Tonato



Weißer Bohneneintopf mit Tomaten und Speck



Geschmorte Lammhaxen
mit Kräuter Gnocchis und Paprikagemüse

Rinderrücken am Stück
mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat
Doraden Filet mit Farfalle und buntem Schmortgemüse



Pana Cotta/Crème Caramel/
Milchreisflan/Obstsalat/Käseauswahl
Brot und Butter

Euro 48,50 pro Person

Einheimisches Buffet

Mousse von Grüner Soße mit geräuchertem
Tafelspitz/Carpaccio vom Kassler mit Senf Vinaigrette/
Geräucherte Taunusforelle mit Meerrettich/
Frankfurter Schneegestöber/
Sülze mit Musik/Frikadelle mit Essiggemüse/
Kartoffelsalat/Nudelsalat/Gurkensalat



Sauerampfercrèmesuppe mit Kartoffelcroutons



Geschmorte Dippehas mit Preiselbeeren,
Kartoffelklöß und Rotkohl

Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel
und Apfelweinkraut

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut
und Salzkartoffeln



Apfelweincrème/Frankfurter Kranz/
Schokoladen Pudding/Obstsalat/Käseauswahl

Brot und Butter

Euro 42,50 pro Person



ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK

Alte Bergmühle Restaurations GmbH
Geißberg 25 · 63303 Dreieich · Telefon: 0 61 03/8 18 58
alte-bergmuehle.de · service@alte-bergmuehle.de