

## VORSPEISEN

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> Meerrettichmousse, Rote Bete-Apfelsalat, Pumpernickel	14
<b>Handkäse im Speckmantel gebraten</b> Musik, Apfel-Balsamicoreduktion, Feldsalat	10
<b>Gebatener Hasenrücken</b> Champignons, Parmesan, Cranberrys, Feldsalat	15
<b>Heiß marinierter Chicoree</b> Mandel-Griesschnitte, Würzorange, Safran	14
<b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b> Rucola Stangensellerie, Parmesan	18
<b>Tatar vom Lachs</b> Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti	18
<b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b> von allem ein bisschen für 2 Personen auf der Etage serviert	19 28

## SUPPEN

<b>Maronenschaumsüppchen</b> Pilzstrudel	12,5
<b>Frischkäseravioli</b> Birnen-Speckschmelze, frittierte Zwiebel	8

## FISCH

<b>Lachsfilet auf der Haut gebraten</b> Blumenkohl-Sesampüree, Zuckerschoten, Soja-Maracuja-Reduktion	26
<b>Seeteufel Medaillon</b> Austernseitlinge, Speck-Risotto, beurre blanc	30

## HAUPTGÄNGE

<b>Steak vom Simmentaler Rinderrücken</b> Wurzelgemüse, Meerrettichrahm	26
<b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b> Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie	24
<b>Entenbrust rosa gebraten</b> Lila Kartoffel-Püree, Kohlrabi, Kürbis	26
<b>Filet vom Kalb</b> Bandnudeln, Pinienkerne, Rosenkohl, Petersilienöl	29
<b>Filet Steak vom Angusrind</b> Artischocken-Kirschtomaten, Gnocchi, Kümmeljus	34
<b>Gebratene Lammhüfte</b> Speckkohnen, Kartoffel-Parmesanpüree	24
<b>Sous Vide gegarter Sellerie</b> Erbsenpüree, Fingermöhren, Safranschaum	22,5

## DESSERT

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

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten,  
die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



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