

## APERITIV

<b>Hausaperitif</b>	0,1l	11
<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> Brut Natur, Zero Dosage	0,1l	17
<b>Champagner, Drappier</b> Rosé de Saignée	0,1l	19

## Drinks

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

## NON ALCOHOL

<b>Van Nahmen Frucht Secco</b>	0,1l	9
<b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>	0,3l	8
<b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orangenzeeste</b>	0,3l	13

## VORSPEISEN

### **Handkäse Allerlei**

Handkäse als Tatar, Carpaccio, frittiert, Speckmantel  
Musik, grüne Soße

13

### **Vitello Tonato "Alte Bergmühle"**

pochierter Kalbsrücken, roher Thunfisch, Thunfischcreme, Apfelkapern

19

### **Sellerie aus dem Salzteig nach Walldorf Art**

Apfel, Orangen, Walnuss-Honig-Schmand

15

### **Geflügel-Terrine Ratatouille- Strudel**

konfierte Kirschtomaten, Knoblauch-Chip, eingelegte Zucchini

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 / PASTA

### **Parmesanschaum Suppe**

Serranoschinkenchip, Walnuss

12

### **Maultaschen von Blut und Leberwurst**

Speckkraut, Meerrettichschaum

16

## HAUPTGÄNGE

<b>Lammhüfte</b> Olivenpolenta, Artischocken, Rote Zwiebel	28
<b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in hausgemachter Panade</b> Bratkartoffeln, frittierte Petersilie, Preiselbeeren	26
<b>Perlhuhn Brust und Keule in Apfelwein geschmort</b> Fondant Kartoffeln, Fingermöhren	26
<b>Rehrücken in der Limetten-Nusskruste</b> Blumenkohlmousseline, kleines Gemüse	38
<b>Filet Steak vom Angusrind in der Zwiebel-Senfkruste</b> Kartoffel-Apfelgratin, Bohnen- Speckjulienne	36
<b>Kalbsentrecote rosa gebraten</b> Basilikum Gnocchi, Peperonata	28
<b>Kohlrabi Türmchen</b> geschmelzter Rucola, Kirschtomaten, Kurkuma	23

## FISCH

<b>Saibling</b> Kartoffel-Mandelpüree, Spinat, Nussbutter	26
<b>Seeteufel und Sepiette</b> schwarzer Risotto, Zuckerschoten, Safranschaum	32

## DESSERT

<b>Flüssiges Schokoladensoufflé</b> Avocado-Kokoseis, Ananas-Minzsalat	15
<b>Crème Brûlée</b> Buttermilchsorbet, marinierte Grapefruit	13
<b>Schmandkuchen und Rhabarber</b> Vanilleschaum, Himbeersorbet	12
<b>Tarte au Citron, Baiser</b> Pistazieneis, Heidelbeeren	14
<b>Dessert Variation ``Alte Bergmühle``</b> von allem ein Bisschen	19

## **WEINEMPFEHLUNG**

### **OFFENE WEINE**

#### **WEISS**

<b>2021 Riesling VDP Gutswein -Trocken-</b> Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
<b>2022 Grauburgunder -Trocken-</b> Weingut Kohan, Rheinhessen	0,2l	10,5
<b>2021 Scheurebe -Spätlese-</b> Weingut Naegele, Rheinhessen	0,2l	10
<b>2022 Lugana Sirmione, Avanzi</b> Gardasee, Italien	0,2l	12

#### **ROT**

<b>2020 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b> Simonsig Estate, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	12
<b>2020 Château Canet</b> Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich	0,2l	12
<b>2021 Merlot</b> Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich	0,2l	10
<b>2022 Lagrein Selezione</b> Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,2l	12,5

#### **WEISSHERBST/ROSÉ**

<b>2022 Spätburgunder Weissherbst -Feinherb-</b> Weingut Fendel, Rheingau	0,2l	10,5
<b>2022 „La Moulinerie“, Cotes de Cascoigne Rosé</b> Frankreich	0,2l	10

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF ANFRAGE**

# WEINEMPFEHLUNG

## FLASCHEN

### WEISS

<b>2021 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -Trocken-</b> Weingut Fendel, Rheingau	0,75l	39
<b>2022 Grauburgunder -Trocken-</b> Weingut Kohan, Rheinhessen	0,75l	39
<b>2022 Grüner Veltliner -Trocken-</b> Loimer, Wachau, Österreich	0,75l	45
<b>2022 Cool Coast Sauvignon Blanc Paredones Estate</b> Casa Silva, Chile	0,75l	59
<b>2022 Lugana Sirmione, Avanzi</b> Gardasee, Italien	0,75l	42

### ROT

<b>2019 Chianti -Riserva- D.O.C.</b> La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,75l	39
<b>2022 Pinot Noir, Demeter -Trocken-</b> Weingut Kaufmann, Rheingau	0,75l	42
<b>2022 Lagrein Selezione</b> Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,75l	55
<b>2021 Viña Sastre Roble</b> Bodegas Hermanos Sastre, Ribera del Duero D.O.	0,75l	49

### WEISSHERBST/ROSÉ

<b>2022 Rosé -Trocken-</b> Dr. Bürklin – Wolf , Pfalz	0,75l	42
<b>2021 Château Canet</b> Minervois, Languedoc, Frankreich	0,75l	42
<b>2021 Miraval</b> Côtes de Provence, Frankreich	0,75l	52
<b>2022 Blanc de Noir vom Merlot</b> Weingut Bamberger, Nahe	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  
Restaurations, GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58