



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

## Menüvorschläge

### Menü 1

Tatar vom Nordmeerlachs mit Zitrus-Creme-Fraiche, Kartoffelrösti, rote Musik

Rinderfilet, Madeira Silberzwiebeln, 7-Kräuter Kartoffelstampf, konfierte Saitlinge

Limonentarte, Haselnussjoghurt, Baiser, grüner Tee-Himbeer-Sorbet

Euro 72/ pro Person

### Menü 2

Carpaccio vom Rind gerollt, Rucolasalat Englisch Sellerie Parmesanchip

Kabeljau gebraten, Senf-Kapern-Sauce, cremige Polenta, Spitzpaprika-Olive

Kaninchenrücken, Basilikumkruste, Spinatgemüse, Safranrisotto

Pana Cotta von Cornflakesmilch, Schokoladenflakes, geeister Joghurt

Euro 86/ pro Person

### Menü 3

Carpaccio von der roten Bete, Büffelmozzarella, Walnüsse und Granatapfel

Rotbarsch, Morchelrahm, Erbsen-Estragon-Ravioli, geröstete Karotten

Creme Brulée, Melone-Basilikum, Pistazieneis

Euro 64/ Pro Person

### Menü 4

Grüne Soße Mousse, gebeitztes Eigelb, Seeteufelcevice

Sellerie-Apfel-Schaumsuppe, rote Bete-Gorgonzola-Praline

Karreesteak vom Götzenhainer Hausschwein,  
in Äpfel geschmorter Fenchel, Kartoffel-Mispel-Gratin

Gerolltes Tiramisu, Amarettoschaum, Biskuit, Kaffeeis, Kirschragout

Euro 78/ pro Person

### **Menü 5**

Sous Vide gegartes Lammfilet, mit Vanille aromatisierte bunte Karotten, Pistaziencreme

Geschmorte Kalbsbäckchen, Pacheri-Nudeln, Oliven,  
gebackene Kirchtomate, sautierter grüner Spargel

Flüssiges Schokoladensoufflé, Mango-Maracuja-Confit, Bananen-Zitronengras-Eis  
Euro 69/ pro Person

### **Menü 6**

Vorspeisen-Variation „Alte Bergmühle“ von allem ein bisschen

Gebratenen Garnelen, Pastasotto-Taler, Zitronenrahm, frittierter Rucola

Hirschrücken im Mohnmantel, glacierte Petersilienwurzel, Speckpolenta, Sauerkirsch-Sauce

Dessert Variation „Alte Bergmühle“ von allem ein bisschen  
Euro 94/ pro Person

### **Menü/ VEGAN**

Variation von der Tomate, alter Balsamico, Basilikumgremolate

Creme vom Blattspinat, Pinienkern-Kartoffel-Praline

Vegnes Linsencurry/ Knollen, Pilze, getrocknete Früchte, gerösteter Blumenkohlreis  
Schokoladentarte, Maracuja-Mango-Confit, Hafereis  
Euro 69,50/ pro Person

**Sie möchten sich Ihr Menü lieber selbst zusammenstellen?**

**Wunderbar!**

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