

# Alte Bergmühle

LANDGASTHOF & VINOOTHEK



*Winterzeit*  
2017 & 2018



# *Liebe Gäste und Freunde der Alten Bergmühle,*

alle Jahre wieder freuen wir uns gemeinsam auf bunte Weihnachtskugeln, zauberhafte Gerüche und lauter schöne Dinge, passend zur Weihnachtszeit.

Um Ihnen einen echten Vorgeschmack auf die Weihnachtszeit zu machen, haben wir hier in stimmungsvollen Worten beschrieben, was bald aus unserer Küche kommt.

Gerne beraten wir Sie auch individuell und helfen Ihnen bei allen wichtigen Fragen, damit Sie stressfrei und nach Herzenslust die Weihnachtszeit genießen können, die bereits wieder mit großen Schritten naht.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und würden uns freuen, Sie bald mit unserem Team verwöhnen zu können!

Ihre Familie Emmer und das Team der „Alten Bergmühle“

## Menü I

Kalbsrücken pochiert  
Selleriemousse, Apfelgelee, Apfelchips, Walnussmayonnaise



Gebratener Zander  
Topinamburgemüse, Rote Bete Risotto



Rosa gebratene Barberie Entenbrust  
Rosinen-Pinienkern Risotto,  
grüne Bohnenkern-Speckgemüse



Crème Brûlée von Gewürzorange  
Zwergorangeragout

Euro 62,50 pro Person

## Menü II

Flüssig gebeizter Thunfisch  
Gurken-Tapiokasalat, Honig-Limetten Mascarpone,  
Sesamsorbet



Karree vom Spanferkel  
glasierte Apfelspalten, Sauerkraut-Kartoffelcannelloni,  
Kümmeljus



Marillenknödel  
Marillentröster, Vanillesoße, weißes Zimteis

Euro 52,50 pro Person

### Menü III

Carpaccio von Rinderfilet  
dreierlei Soßen, Pinienkerne, Englisch Sellerie,  
Parmesanchip, Feldsalat



Filet vom Wolfsbarsch  
buntes Artischockenragout, Parmesanpüree,  
Rotweinschaum



Rücken und Sauerbraten vom Wildschwein  
Rosenkohl-Wirsinggemüse, Pastinakenpüree,  
Nougat-Madeirajus



Tiramisu von Lebkuchen und Sauerkirschen  
weißes Schokoladeneis

Euro 65,50 pro Person

### Menü IV

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle  
„von allem ein bisschen“



Ragout von Miesmuschel und Kabeljau  
Wurzelgemüse, Currykartoffeln, Erbsenschaum



Rinderfilet rosa gebraten- nach Art Stroganoff  
Champignon-Essiggurken-Speckgemüse,  
Zwiebeln, Bandnudeln, Senfjus



Flüssiges Schokoladensoufflé  
Ananascarpaccio und Ananas-Minzcoulis, Eierliköreis

Euro 79,50 pro Person

## Gänsemenü

Mousse von der Gänseleber und Kohlrabi  
mit Portweingelee, geräucherte Gänsebrust  
und Rilette von der Gans



Rahmsuppe von der Gans und Majoran  
Frischkäseravioli



Gänsebraten von Brust und Keule  
Kartoffelknödel, Rotkraut, Bratapfel



Gefüllte Strudelblätter mit Bratapfelragout  
Rosinen-Rumeis, Mandelsabayone

Euro 69,50 pro Person

## Menü Vegan

Tomaten-Zucchiniterrine  
Aubergienmousse, Oliven Couscous, Safrancreme



Kartoffelschaumsüppchen  
Koriander, Rosa Pfeffer



Veganer Nussbraten  
Rotweinzwiebeln, karamalisierte Möhren,  
Kartoffelknödel



Im Gewürzsud pochierte Birne  
Vanilleschaum, Crumble, Glühwein Sorbet

Euro 54,50 pro Person

# Winterliches Buffet

## Vorspeisen\*

- Karotten-Apfelsalat mit Pinienkernen
- Wildpastete mit Cumberlandsoße
- Lachsfilet im Blätterteig
- Endiviensalat mit Walnüssen und Ziegenfrischkäse
- Geräucherte Entenbrust auf Steckrübensalat mit Vanilleöl
- Feldsalat mit Nussdressing
- Kürbis-Ingwer Rahmsuppe mit Shrimps
- Erlesene Brötchenauswahl  
Salzbutter, Kräuterquark, Tomatenpesto

\* gerne auch serviert

## Hauptspeisen

- Teile von der Bauernente im Honiglack, Rahmwirsing, Semmeltaler
- Filet vom Zander, Kartoffel-Wurzelgemüse mit Meerrettich, Kürbiskernen
- Herzhafte Kartoffel-Lauchquiche, gebratene Pilze, Kräuterschmand

## Dessert aus dem Weckglas

- Zimt-Amaretto Tiramisu, Orangenragout
- Spekulatius Panna Cotta
- Pflaumencoulis
- Frischer Obstsalat
- Limettenjoghurt

Euro 55,55 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 18.00 bis 24.00 Uhr inkludiert, die Leistungen ab diesem Zeitpunkt berechnen wir nach Verbrauch.

Sie suchen eine größere Location? Suchen das besondere Catering, oder wollen sich Ihr Menü lieber selbst zusammenstellen? Wunderbar!  
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und kreieren gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz individuelle Feier.

Ihre Familie Emmer und das Team der „Alten Bergmühle“

# 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





# Alte Bergmühle

LANDGASTHOF & VINO THEK

Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich-Dreieichenhain  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58 · Fax: 0 61 03 / 8 89 99  
[www.altebergmuehle.de](http://www.altebergmuehle.de)  
[service@altebergmuehle.de](mailto:service@altebergmuehle.de)