

Alte Bergmühle

LANDGASTHOF & VINO THEK



Winterzeit
2018 & 2019



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

Lachstatar

Limetten Crème fraîche, Rote Musik, Kartoffelrösti



Scheiben von der Lammhüfte

Oliven-Griesstrudel, Honig-Artischocken,
Bohnenkerne, Kräuterbutter



Crème Brûlée

Ananas-Salat, Praline, Sorbet

Euro 55,50 pro Person

Menü II

Vorspeisen Variationen Alte Bergmühle
„von allem ein bisschen“



Crème von Rosenkohl
Chorizzo-Strudel



Filet vom Zander in Butterschmalz pochiert
Safrankraut, Zuckerschoten, frittierte Karotten



Filet vom Angusrind
gelbes Paprikapüree, Zwiebelkonfit, wilder Broccoli



Dessert Variation Alte Bergmühle
„von allem ein bisschen“

Euro 86,50 pro Person

Menü III

Carpaccio vom Rinderfilet

dreieirlei Soßen, Pinienkerne, Englisch Sellerie,
Parmesanchip, Feldsalat



Gebratenes Wallerfilet

Rahmkohlrabi, Kartoffelspeck-Püree, Rotweinbutter



Filet vom Kalb

Spitzkohl-Haselnußgemüse, Kartoffeltaler, Rotkohljus



Flüssiges Schokoladensoufflé

Quittenragout, Milchreis, Pflaumensorbet

Euro 69,50 pro Person

Menü IV

Variation vom Kürbis

Gratinierter Ziegenkäse, Walnußcaramel, Pesto, Feldsalat



Gebratenes Lachsfilet Macadamia-Grapefruitkruste
gebratene Rote Bete, Fenchelrisotto



Rehrücken rosa gebraten, Berberitzenkruste
Kürbispüree, Rosenkohlblätter, Pfefferschaum



Parfait vom Lebkuchen, Maracuja-Rolle,
Vollmilchschokolade, Bratpfelsorbet

Euro 76,50 pro Person

Gänsemenü

Gebratenes und Mousse von der Gänseleber
Pfirsichgelee, Himbeercoulis, Meerrettichschaum



Essenz von der Gans
Majoran-Frischkäseravioli



Gänsebraten von Brust und Keule
Kartoffelknödel, Rotkraut, Bratapfel



Crème vom Winter-Apfelwein
Rum-Rosineneis, Mispelragout

Euro 72,50 pro Person

Menü Vegan

Gefüllte Kichererbsen-Wraps
Chili-Kohl-Karottenfüllung, Koriander-Orangencrème



Kürbis-Currysüppchen, Zitronengrasschaum
knuspriges Gemüseröllchen



Würziges Gemüsechili im Knusperteig
Koreanderjoghurt, Süßkartoffelpommes



Birnen-Cranberrystrudel
Pistazienpesto, Gewürzrahmeis

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
service@altebergmuehle.de