

1989-2019
30
JAHRE
ALTE BERGMÜHLE MIT
FAMILIE EMMER



ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK



MENÜVORSCHLÄGE

Herzlich Willkommen in der Alten Bergmühle,

nachstehende Informationen geben Ihnen einen Überblick über unsere Menüvorschläge.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Ebenso laden wir Sie herzlich zu einem persönlichen Gespräch ein, wobei Sie Gelegenheit haben, unser Haus kennen zu lernen. Wir bitten Sie diesbezüglich um Terminvereinbarung.

Die einzelnen Speisen der verschiedenen Menüs können selbstverständlich kombiniert werden. Des Weiteren steht Ihnen unser Sommelier für eine korrespondierende Weinbegleitung gerne zur Seite.

Wir gestalten für Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches Fest!

Nennen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen. Wir kümmern uns um jedes Detail! Persönlich, herzlich und vom Beginn Ihrer Planung bis zum Ende der Feierlichkeiten.

Ihre Familie Emmer und das Team der „Alten Bergmühle“

1989-2019
30
JAHRE
ALTE BERGMÜHLE MIT
FAMILIE EMMER

Jubiläums-Menü

Variation von der grünen Soße
Crème brûlée, Sorbet, Soße, Mousse, Salat
flüssig gebeizte Forelle



Schaumsüppchen von grüner Soße
pochiertes Eigelb



Rücken und Bauch vom
Schwäbisch Hallischen Landschwein
Saltimbocca-Chicorée , Kirschtomaten, lila Kartoffeln



Käsekuchen nach Großmutter's Art
geeiste Passionsfrucht, Mangosalat, weißer Pfeffer

Euro 59,50 pro Person

Menü I

Carpaccio vom Angusrind
Ruccolasalat, Parmesanchip



Steinbutt in Nussbutter gebraten
Orangengnocchis, Fenchelgemüse, Kalbsjus



Lammrücken rosa gebraten
Basilikumnudeln, gefüllte Bratpaprika mit Ziegenkäse,
Brotsticks



Flüssiges Schokoladensoufflé
Wassermelone, Pekannusseis

Euro 72,50 pro Person

Menü II

Tatar vom Lachs
Zitrus-Crème fraîche, Rösti, rote Musik, Friseé



Goldbrasse auf der Haut gebraten
schwarzes Risotto, kleines Ratatouille, Oliven,
Rote Paprikasoße, Basilikum



Filet vom Adlerfisch
orientalische Linsen, Honig-Navetten,



Mousse von Limette und Avocado
Kokos-Salat, Eis und Krokant von schwarzem Sesam

Euro 69,50 pro Person

Menü III

Marinierte Rote Bete-Scheiben
Burrata, Minze, karamalisierte Walnüsse



Rinderfilet rosa gebraten
Maispüree, Mini-Mais, Perlzwiebel, Speck, Wildkräuter



Schokolade und Kaffee
Orangenbisquit, Pomeranzecrème, Milchschaum

Euro 55,50 pro Person

Menü IV

Tatar von Flusskrebse, Mousse vom Kopfsalat
gepoppter Amaranth, Gin-Gurken



Gebratene Taubenbrust
warmes Himbeergelee, Zuckerschoten,
Kartoffel-Buttercrème



Garnelen gebraten im Shiitake-Sud
Spinat, gelbe Karotten, Süßkartoffelcrème



Medaillon vom Kalbsfilet
Gorgonzola-Pasta, Karotten-Birnengemüse, Walnüsse



Ziegenkäserolle im Aschemantel
grüner Apfel und Speckchip



Dessert-Variation

Euro 89,50 pro Person

Menü V

Mousse von Ziegenfrischkäse und Feigen
Parmaschinken, Ruccolo, Pistazien-Pesto



Essenz vom Weideochsen
Rote Bete-Flädle, Meerrettich-Ravioli



Duett von der Maispoularde
Knusperhaut, Polenta, Fencheltempura, Champignons,
Kräuteröl



Parfait von hellem Nougat
Bananen-Brownie, Johannisbeergelee

Euro 62,50 pro Person

Menü Vegan

Variation von der Kartoffel

Carpaccio, Crème , Chip, Salat, frittierte Praline



Crème vom Blumenkohl

geröstete Erdnüsse, rote Senfkresse



Gulasch von Champignons und Kräutersaitlingen

Pastasotto, Sesamknusper, Petersilienöl



Crème brûlée

Mousse und Eis von der Banane

Sie wollen sich Ihr Menü lieber selbst zusammenstellen?

Wunderbar!

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

Euro 56,50 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 19.30 bis 24.00 Uhr inkludiert, die Leistungen ab diesem Zeitpunkt berechnen wir nach Verbrauch.

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





Catering Außer Haus

Canapées

aus dem Tartlett ca. 10 cm

- Marinierte Shrimps mit Glasnudeln, Mango und Chili
- Crème vom Ziegenfrischkäse und schwarzen Oliven
- Mousse vom Milchkalb mit Apfelkapern und Thunfisch
- Meerrettichmousse mit geräucherter Rinderschulter
- Büffelmozzarella mit Parmaschinken und Tomatenpesto

Euro 4,50 pro Stück

vom Roggenbaguette

- Terrine vom Rotwild mit Cumberlandsoße
- Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräutermajonaise
- Tatar vom Matjes mit roten Zwiebeln
- Gorgonzolacrème mit Portweibirnen
- Geräucherte Forelle mit Früchtesenf

Euro 3,50 pro Stück

vom Klassikbaguette

- Luftgetrockneter Schinken mit Feigencrème
- Gebratene Garnele mit Ruccola und Aioli
- Junger Brie mit Traubensalat
- Tatar vom Lachs mit Zitronen Crème fraiche
- Geflügelleber Mousse mit schwarzen Walnüssen

Euro 3,20 pro Stück



Bankett

Französisches Buffet

Feldsalat mit Walnussdressing/
Wildterrine mit Cumberlandsoße/Leberparfait mit
Apfel-Curry Chutney/Lachsfilet im Blätterteig mit
Honig-Senfsoße/Waldorfsalat/Salat nach Nizza Art/
Provinzialischer Muschelsalat



Französische Zwiebelsuppe mit Chesterstangen



Geschmorte Entenkeule in Weißwein mit kleinen
Kartoffelknödel und Romanesco

Kalbsrücken in der Nusskruste
mit Gratinkartoffeln und Vichy Karotten

Gebratener Loup de mer
mit Bandnudeln und Ratatouillegemüse



Crepe à la Orange/Obstsalat/Crème brûlée
Mousse au Chocolat/Käseauswahl

Brot und Butter

Euro 56,50 pro Person

Mediterranes Buffet

Marinierte Meeresfrüchte mit Zitrone
und Knoblauch/Karotten-Erbsensalat mit Thunfisch/
Chorizzo mit schwarzen Oliven/Parmaschinken mit
Melone/Büffel Mozzarella mit Basilikum
und Tomatenpesto/Ruccolasalat mit Parmesan/
Vitello Tonato



Weißer Bohneneintopf mit Tomaten und Speck



Geschmorte Lammhaxen
mit Kräuter Gnocchis und Paprikagemüse

Rinderrücken am Stück
mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Doraden Filet mit Farfalle und buntem Schmorgemüse



Pana Cotta/Crème Caramel/
Milchreisflan/Obstsalat/Käseauswahl
Brot und Butter

Euro 48,50 pro Person

Einheimisches Buffet

Mousse von Grüner Soße mit geräuchertem
Tafelspitz/Carpaccio vom Kassler mit Senf Vinaigrette/
Geräucherte Taunusforelle mit Meerrettich/
Frankfurter Schneegestöber/
Sülze mit Musik/Frikadelle mit Essiggemüse/
Kartoffelsalat/Nudelsalat/Gurkensalat



Sauerampfercrèmesuppe mit Kartoffelcroutons



Geschmorte Dippehas mit Preiselbeeren,
Kartoffelklöß und Rotkohl

Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel
und Apfelweinkraut

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut
und Salzkartoffeln



Apfelwein crème/Frankfurter Kranz/
Schokoladen Pudding/Obstsalat/Käseauswahl

Brot und Butter

Euro 42,50 pro Person



ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK

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