

Alte Bergmühle

LANDGASTHOF & VINOHEK



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“

Menü I

Tatar vom Lachs

Zitronen Crème fraîche, Rösti, rote Musik



Kalbsfilet rosa gegart im Kräuter-Knuspermantel

Ratatouillegemüse, frittierte Kartoffeltasche



Frischkäsemuffin

Kapstachelbeerragout, Himbeeressig-Matte,

Macadamianusseis

Euro 54,50 pro Person

Menü II

Carpaccio vom Angusrind

Rucolasalat, dreierlei Soßen, Englisch Sellerie,
Parmesanchip



Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Linsen-Bohngemüse, Kirschtomaten,

Estragonsabayone, Fregola Sarda



Lammcaree in der roten Zwiebelkruste

Apfel-Olivengemüse, Kartoffel-Ziegenfrischkäsetaler



Flüssiges Schokoladensoufflé

Rhabarber Ragout und Gelee, Reiseis

Euro 65,50 pro Person

Menü III

Geschmortes Tatar von Kalbsbäckchen
rote Bete Baiser, Selleriemousse, geräuchertes Eigelb



Seeteufel Medaillon
buntes Wurzelgemüse, Garnelen-Safranschaum,
Spinatgnocchi



Variation vom Schwarzfederhuhn
geräuchertes Paprikagemüse,
weißes Bohnenpüree, Chorizzo



Duett von Himbeere und Bitterkuvertüre

Euro 59,50 pro Person

Menü IV

Geräucherte und karamellierte Garnele
Safran Kartoffeln, Büffelmozzarella, Pinienkräcker,
Sprossen, rotes Paprikapüree



Eintopf vom Geflügel
Poulet-Bouillabaisse



Rinderfilet in Senf sous vide gegart
rote Bete-Speckgemüse, Linsenpüree



Variation von Limette und Mango

Euro 69,50 pro Person

Menü V

Vorspeisenvariation Alte Bergmühle
Von allem ein bisschen



Red Snapper
Lauchgemüse, frittierte Mango Tortellini,
schwarzer Risotto, Erdnusschaum



Hirschrücken
kleines Gemüse, Korianderrahmnudeln, Vanilleschaum



Törtchen vom Brie und Zwiebelchutney,
Oliven-Feigensalat



Dessert Variation Alte Bergmühle
Von allem ein bisschen

Euro 76,50 pro Person

Menü VI

Rucolasalat mit gebratenen Austernpilzen,
eingelegten Perlzwiebeln, Provolone



Rücken vom iberischen Landschwein
junger Spinat, Pinienkerne, Tomatenpüree



Banane im Crepemantel
Pistazienmousse, weißes Kaffeeeis, Basilikum

Euro 49,50 pro Person

Menü Vegan

Buntes Kartoffelsushi im Knuspermantel
Tomaten- Minzschaum, Wasabicreme, Kräutersalat



Creme von Süßkartoffel und Kokos
Chili-Ingwerschaum, frittierter Koriander



Risotto von Buchweizen und Bärlauch
Schmorgemüse und Kirschtomaten



Karamellierte Kokos-Polenta
Ananas-Chiliragout, Caipirinha Granite

Euro 49,50 pro Person

Arrangement

Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir Ihnen ab 20 bis 80 Personen ein Arrangement für 40,- 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“

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.

Das Haus

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.

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. Liebevolltes 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.

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 wunder schöne Landhauszimmer zum Übernachten bereit.

Liebevolltes 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.



Alternativen

Unweit der „Alten Bergmühle“, inmitten der malerischen Altstadt von Dreieichenhain liegt das Wirtshaus Faselstall. Das denkmalgeschützte Gebäude bietet Ihnen mehrere Räumlichkeiten für bis zu 120 Personen.

Direkt unter der Burgruine liegt der historische Keller. Nach umfassenden Sanierungsmaßnahmen steht das Gewölbe heute für Veranstaltungen zur Verfügung. Die großzügige Räumlichkeit bietet den einzigartigen Rahmen für Gesellschaften bis zu 160 Personen. Der Burgkeller steht Ihnen während Ihrer gesamten Veranstaltung zur exklusiven Alleinnutzung parat, wobei das Restaurant „Alte Bergmühle“ Ihnen die gewohnt professionelle und kulinarische Betreuung zur Seite stellt.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste nicht nur in unserem Haus. Wenn Sie es wünschen, kommen wir natürlich auch zu Ihnen nach Hause oder in die Firma, gleich ob für 2 oder 800 Personen.





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 Portweinbirnen
- Geräucherte Forelle mit Früchtesenf

Euro 3,50 pro Stück

vom Klassikbaguette

- Luftgetrockneter Schinken mit Feigencreme
- 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/
Wildterrinen 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

Gebatener 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 Schmortgemüse



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

Gebatener Zander auf Rahmsauerkraut
und Salzkartoffeln



Apfelweincrème/Frankfurter Kranz/
Schokoladen Pudding/Obstsalat/Käseauswahl

Brot und Butter

Euro 42,50 pro Person



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