

## APERITIV

<b>Hausaperitif</b>	0,11	11
<b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b> Mosel, trocken	0,11	10
<b>Cremant der Loire</b> Bouvet Etienne	0,11	14
<b>Champagner, J.A. Milaur</b> Premier Cru Brut	0,11	15
<b>Champagner, Drappier</b> Brut Natur, Zero Dosage	0,11	17
<b>Champagner, Drappier</b> Rosé de Saignée	0,11	19

## Drinks

<b>Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Lillet Wildberry</b>	0,21	10
<b>Espresso Martini</b>	0,21	12
<b>Whiskey Sour</b>	0,21	14
<b>Margarita</b>	0,21	12

## NON ALCOHOL

<b>Van Nahmen Frucht Secco</b>	0,11	9
<b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>	0,31	8
<b>Gin Seedlip, Tonic mit Rosmarin</b>	0,31	13

## VORSPEISEN

<b>Hessisches Dreierlei</b> Handkäse Tatar, Grüne Soße Brûlée, Meerrettichmousse-Räucherforelle- rote bete	13
<b>Carne Cruda</b> Karotten-Ingwer Chutney, Parmesanmousse	16
<b>Gebeizte Forelle</b> Apfel-Meerrettichmayonnaise, Kartoffelcarpaccio	15
<b>Rote Bete- Apfel Carpaccio</b> karamellisierter Ziegenkäse, Walnuß- Pesto	12
<b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b> Feldsalat, Stangensellerie, Parmesan	19
<b>Tatar vom Lachs</b> Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti	19
<b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b> von allem ein bisschen für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

## SUPPEN / PASTA

<b>Karotten-Ingwercreme</b> Blätterteig-Frischkäsegebäck	12
<b>Bandnudeln nach Carbonara Art</b> Birnen und Parmaschinken	16

## HAUPTGÄNGE

<b>Entenbrust rosa gebraten</b> Gnocchi, Rosenkohl-Apfelgemüse	28
<b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b> Bratkartoffeln, frittierte Petersilie, Preiselbeeren	26
<b>Mais-Poularden-Brust</b> Zuckerschoten- Aprikosengemüse, Süß Kartoffeln	26
<b>Hirschrücken</b> Sellerie-Apfel-Püree, gebratener Broccoli	34
<b>Filet Steak vom Angusrind</b> Fächerkartoffel, im Ofen gegarter Blumenkohl, flambierte Pfeffersoße	36
<b>Kalbsfilet und Frikassee</b> Bandnudeln, buntes Gemüse, Petersilienöl	28
<b>Würzige Gemüse-Quiche</b> Sojabohnen-Süßkartoffelragout, Miso	23

## FISCH

<b>Zanderfilet</b> Apfel-Rahmlinsen, Zuckerschoten, Meerrettichschaum	26
<b>Lachsfilet auf der Haut gebraten</b> Orangen-Rosmarinrisotto, Gingurken, Safranbutter	26

## **DESSERT**

<b>Flüssiges Schokoladensoufflé</b>	
Safran Apfel, Apfelcarpaccio, Grünes Apfeleis	14
<b>Crème Brûlée</b>	
Mandarinensalat und Sorbet	12
<b>Frischkäse- Kokosmousse</b>	
weißes Schokoladeneis, marinierte Mango	14
<b>Zweierlei geeistes Schokoladenmousse</b>	
Sauerkirschen, Brownie, Vanilleschaum	14
<b>Dessert Variation Alte Bergmühle</b>	
von allem ein Bisschen	19

## **WEINEMPFEHLUNG**

### OFFENE WEINE

#### WEISS

##### **2021 Riesling VDP Gutswein -Trocken-**

Weingut Fendel, Rheingau 0,2l  
10,5

##### **2022 Grauburgunder -Trocken-**

Weingut Kohan, Rheinhessen 0,2l  
10,5

##### **2021 Scheurebe -Spätlese-**

Weingut Naegele, Rheinhessen 0,2l 10

##### **2022 Lugana Sirmione, Avanzi**

Gardasee, Italien 0,2l 12

#### ROT

##### **2019 Chianti -Riserva- D.O.C.**

La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien 0,2l 12

##### **2020 Cabernet Sauvignon – Shiraz**

Simonsig Estate, Stellenbosch, Südafrika 0,2l 12

##### **2020 Château Canet**

Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich 0,2l 12

##### **2021 Merlot**

Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich 0,2l 10

##### **2022 Lagrein Selezione**

Alto Adige D.O.C., Elena Walch 0,2l 12,5

#### WEISSHERBST/ROSÉ

##### **2022 Spätburgunder Weissherbst -Feinherb-**

Weingut Fendel, Rheingau 0,2l 10,5

##### **2022 „La Moulinerie“, Cotes de Castogne Rosé**

Frankreich 0,2l 10

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF ANFRAGE**

# **WEINEMPFEHLUNG**

## **FLASCHEN**

### **WEISS**

<b>2021 Riesling VDP, Fum Aller Hinnenschde -Trocken-</b> Weingut Fendel, Rheingau	0,75l	39
<b>2022 Grauburgunder -Trocken-</b> Weingut Kohan, Rheinhessen	0,75l	39
<b>2022 Grüner Veltliner -Trocken-</b> Loimer, Wachau, Österreich	0,75l	45
<b>2022 Cool Coast Sauvignon Blanc Paredones Estate</b> Casa Silva, Chile	0,75l	59
<b>2022 Lugana Sirmione, Avanzi</b> Gardasee, Italien	0,75l	42

### **ROT**

<b>2019 Chianti -Riserva- D.O.C.</b> La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien	0,75l	39
<b>2022 Pinot Noir, Demeter -Trocken-</b> Weingut Kaufmann, Rheingau	0,75l	42
<b>2022 Lagrein Selezione</b> Alto Adige D.O.C., Elena Walch	0,75l	55
<b>2021 Viña Sastre Roble</b> Bodegas Hermanos Sastre, Ribera del Duero D.O.	0,75l	49

### **WEISSHERBST/ROSÉ**

<b>2022 Rosé -Trocken-</b> Dr. Bürklin – Wolf , Pfalz	0,75l	42
<b>2021 Château Canet</b> Minervois, Languedoc, Frankreich	0,75l	42
<b>2021 Miraval</b> Côtes de Provence, Frankreich	0,75l	52
<b>2022 Blanc de Noir vom Merlot</b> Weingut Bamberger, Nahe	0,75l	38

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE DER SEPERATEN WEINKARTE**

Alte Bergmühle  
**22**  
Restaurations, GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58