

APERITIV

Hausaperitif	0,1l	11
Riesling Sekt Alte Bergmühle Mosel, trocken	0,1l	10
Cremant der Loire Bouvet Etienne	0,1l	14
Champagner, J.A. Milaur Premier Cru Brut	0,1l	15
Champagner, Drappier Brut Natur, Zero Dosage	0,1l	17
Champagner, Drappier Rosé de Saignée	0,1l	19

Drinks

Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Lillet Wildberry	0,2l	10
Espresso Martini	0,2l	12
Whiskey Sour	0,2l	14
Margarita	0,2l	12

NON ALCOHOL

Van Nahmen Frucht Secco	0,1l	9
Hausgemachte Maracuja Limonade	0,3l	8
Gin Seedlip, Tonic mit Rosmarin	0,3l	13

VORSPEISEN

Hessisches Dreierlei

Handkäse Tatar, Grüne Soße Brûlée,
Meerrettichmousse-Räucherforelle- rote bete

13

Carne Cruda

Karotten-Ingwer Chutney, Parmesanmousse

16

Gebeizte Forelle

Apfel-Meerrettichmayonnaise, Kartoffelcarpaccio

15

Rote Bete- Apfel Carpaccio

karamellisierter Ziegenkäse, Walnuß- Pesto

12

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind

Feldsalat, Stangensellerie, Parmesan

19

Tatar vom Lachs

Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti

19

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

von allem ein bisschen

19

für 2 Personen auf der Etagere serviert

32

SUPPEN / PASTA

Karotten-Ingwercreme

Blätterteig-Frischkäsegebäck

12

Bandnudeln nach Carbonara Art

Birnen und Parmaschinken

16

HAUPTGÄNGE

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

FISCH

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

DESSERT

Flüssiges Schokoladensoufflé

Safran Apfel, Apfelparpaccio, Grünes Apfeleis

14

Crème Brûlée

Mandarinensalat und Sorbet

12

Frischkäse- Kokosmousse

weißes Schokoladeneis, marinierte Mango

14

Zweierlei geeistes Schokoladenmousse

Sauerkirschen, Brownie, Vanilleschaum

14

Dessert Variation Alte Bergmühle

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 Cascogne Rosé

Frankreich

0,2l 10

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF ANFRAGE

WEINEMPFEHLUNG

FLASCHEN

WEISS

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

ROT

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

WEISSHERBST/ROSÉ

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

UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE DER SEPERATEN WEINKARTE

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