



ALTE BERGMÜHLE
LANDGASTHOF & VINO THEK

SPEISEKARTE MAI 2020

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

HERZLICH WILLKOMMEN,

Sie wieder bei uns begrüßen und verwöhnen zu können.

Ihre Gesundheit hat für uns höchste Priorität –
bitte nehmen Sie sich kurz Zeit, um die folgenden Zeilen zu lesen.

Ihnen wird schon aufgefallen sein, dass wir unser Hygienekonzept
an die aktuelle Lage angepasst haben.

Damit stellen wir sicher, dass Sie und Ihre Lieben Ihren Besuch
gewohnt unbeschwert genießen können.

BESONDERE ZEITEN – BESONDERE MASSNAHMEN.

Hier nur einige unserer Maßnahmen:

Keine textile Tischwäsche und Verwendung von Einweg-Speisekarten.

Regelmäßige Desinfektion von Türgriffen und allem,
was in regelmäßigem Gebrauch ist.

Schutzmasken und regelmäßige Desinfektion für unser Personal.

Mindestabstand zwischen Tischen und zu unserem Personal.

Ein Hygienestandard vor und hinter den Kulissen, der schon immer
geltende Verordnungen übertroffen hat.

Auch Sie können einen Beitrag leisten, indem Sie sich an die
allgemein empfohlenen Hygienemaßnahmen halten, beispielsweise
beim Händewaschen oder der Niesetikette.

Wenn Sie sich frei im Hause bewegen tragen Sie bitte Ihren
Mundschutz und beachten Sie die Abstandsregelung.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir behördlich dazu
verpflichtet sind, Ihre Daten in einem Formular abzufragen.

Wir behandeln diese mit allerhöchster Vertraulichkeit und
ausschließlich zu dem dafür vorgesehenen Zweck.

Es wird für uns alle noch einige Zeit in Anspruch nehmen,
bis wir uns mit der wiedergewonnenen Freiheit arrangiert haben
und vollends zur Normalität zurückkehren.

Bitte entschuldigen Sie, falls anfangs noch nicht alles rund läuft.

ZU HAUSE SCHMECKT ES IHNEN AM BESTEN!?

**Diese, und alle Gerichte aus der Speisekarte (minus 10%),
bequem zu den Öffnungszeiten ...**

Dienstags bis Sonntags

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und 18:00 Uhr bis 22:00Uhr

Montags geschlossen

... unter 06103-81858 zur Abholung bestellen.



Take-Away

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, gemischter Salat18,50 €

Wiener Schnitzel mit Spargel

Grüne Soße oder Hollandaise, Butter Kartoffeln24,50 €

Gekochter Stangenspargel

Grüne Soße oder Hollandaise, Butter Kartoffeln16,50 €

Rumpsteak

Zwiebelsoße oder Pfeffersoße oder Röstzwiebeln
Kräuterbutter, Bratkartoffeln22,50 €

Rinderroulade

Salzkartoffeln, Rotkraut.....16,50 €

Gebrautes Kotelett vom Hausschwein

Pfannengemüse, neue Kartoffeln14,50 €

ÖFFNUNGSZEITEN UND ABHOL-SERVICE

Aus betriebswirtschaftlichen Gründen haben wir uns entschieden, unsere Restaurant-Öffnungszeiten bis auf Weiteres einzuschränken.

Dienstags bis Sonntags

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und 18:00 Uhr bis 22:00Uhr
Montags geschlossen

Des Weiteren können Sie alle unsere Gerichte, plus einige weitere Schmankerl, zu den Öffnungszeiten unter **06103-81858** bequem zur Abholung bestellen.

Sollten Sie Fragen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen!

Wir wünschen Ihnen nochmals eine schöne Zeit in unserem Haus und bleiben Sie gesund.

Ihre Familie Emmer und das Team der Alten Bergmühle

Vorspeisen

Tatar vom Nordmeerlachs

Zitrus Crème fraîche Kartoffelrösti, rote Musik18,50 €

Carpaccio vom Rind gerollt

Ruccolasalat, englisch Sellerie, Parmesanchip.....18,50 €

Gratinierter Ziegenkäse und Granatapfel

gebratene Melone, alter Balsamico14,50 €

Ceviche vom Spargel

Koriandervinaigrette, gebratene Garnele, Tomatentörtchen16,50 €

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

von allem ein bisschen19,50 €

Suppen

Spargelcremesuppe

Räucherlachstreifen12,50 €

Fisch

Filet vom Lachs auf der Haut gebraten

Kichererbsen-Curryragout, Gimgurken26,50 €

Filet von der Dorade

gerösteter Knoblauch, Spinat, Ratatouille Ravioli26,50 €

ROSÉ

2018 MERLOT BLANC DE NOIR -TROCKEN-
WEINGUT BAMBERGER, NAHE
0,75 l 32,00 €

2018 CHIARETTO D.O.C. GARDA CLASSICO
AVANZI, ITALIEN
0,75 l 34,00 €

ROTWEIN

2014 „ROTBART“ PINOT NOIR, BARRIQUE -TROCKEN-
WEINGUT JACOB DUIJN, BADEN
0,75 l 32,00 €

2015 CHIANTI -RISERVA- D.O.C.
LA CORNIOLETA, RUFINA/ TOSCANA, ITALIEN
0,75 l 32,00 €

2016 „CUVEÉ GAUDENZ“ -TROCKEN-
CABERNET SAUVIGNON, DORNFELDER, HOLZFASSAUS
WEINGUT KNIPSER, PFALZ
0,75 l 36,00 €

2017 MERLOT
LOUIS CHANGARNIER, PAYS D'OC, FRANKREICH
0,75 l 32,00 €

2017 CHATEAU CANET
SYRAH & GRENACHE, MINERVOIS A.C., SÜDFRANKREICH
0,75 l 31,00 €

EMPFEHLUNG FLASCHEN

WEISSWEIN

- 2018 RIESLING VDP-GUTSWEIN -TROCKEN-
WEINGUT FENDEL, RHEINGAU
0,75 l 29,00 €
- 2019 GRAUBURGUNDER - TROCKEN-
WEINGUT KOHAN , RHEINHESSEN
0,7 l 29,50 €
- 2017 WEISSER BURGUNDER -TROCKEN-
WEINGUT FREY, RHEINHESSEN
0,75 l 30,00 €
- 2018 CHARDONNAY -TROCKEN-
WEINGUT REIBOLD, PFALZ
0,75 l 39,00 €
- 2018 VERDEJO JOSÉ PARIENTE
RUEDA D.O. SPANIEN
0,75 l 32,00 €
- 2018 ENTRÉ DEUX MERS A.O.C.
CHATEAU GAUTHIER LALANDE, FRANKREICH
0,75 l 32,00 €
- 2017 RIESLING -GRAND CRU- MANDELBERG
DOMAINE SPECHT, ELSASS
0,75 l 36,00 €

Hauptgänge

Steak vom Rinderfilet

Kartoffel-Speckmuffin, Rotweinschalotten, Zuckerschoten 33,50 €

Karee vom Kalbsrücken

Peperonata, schwarze Oliven, Drillinge, Salbeicreme 28,50 €

Rehrücken in der Pistazienkruste

Karotten- Orangengemüse, Haselnuß-Spätzle 33,50 €

Maispouardenbrust mit Salbei und Knoblauch gespickt

Tagliatelle Arrabiata, gebratener wilder Broccoli 22,50 €

Rinderfilet am Stück gebraten für 2 Pers. in der Küche tranchiert

gegrilltes Gemüse, frittierte Zwiebelringe, Grilltomate
Süßkartoffelpommes, Avocadodipp, Trüffelmayonaise 65,00 €

Dessert

Parfait von Cornflakesmilch

Schokoladenflakes, marinierte Erdbeeren, geeister Joghurt 14,50 €

Flüssiges Schokoladensoufflé

Safranorangen, Schokoladen-Chilieis, Kokosmatte 14,50 €

Crème Brulée

Rhabarberragout, Rhabarbersorbet 14,50 €

Marinierte Beeren, Waldmeisterschaum

dreierlei Sorbet 14,50 €

Auswahl von verschiedenen Molkereien vom Brett

Früchtesenf, Butter, Nußbrot 18,50 €

EMPFEHLUNG

APERITIF

HAUSGEMACHTER POMMERANZEN APERITIV AUF EIS
0,1 l 7,50 €

FRENCH RED SPARKLING, LOUIS CHAVY, BURGUND
0,1 l 8,50 €

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

2018 RIESLING VDP GUTSWEIN - TROCKEN-
WEINGUT FENDEL, RHEINGAU
0,2 l 8,50 €

2018 GRAUBURGUNDER –TROCKEN-
WEINGUT KOHAN, RHEINHESSEN
0,2 l 9,00 €

2018 SCHEUREBE -SPÄTLESE-
WEINGUT NAEGELE, RHEINHESSEN
0,2 l 9,00 €

2018 LUGANA D.O.C., ZENATO, ITALIEN
0,2 l 9,50 €

WEISSHERBST/ ROSÉ

2018 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST -FEINHERB-
WEINGUT FENDEL, RHEINGAU
0,2 l 9,00 €

2017 COTES DE CASCOGNE ROSÉ
„LA MOULINERIE, FRANKREICH
0,2 l 8,50 €

ROTWEIN

2014 „ROTBART“ PINOT NOIR, BARRIQUE -TROCKEN-
WEINGUT JACOB DUIJN, BADEN
0,2 l 9,50 €

2016 CHIANTI -RISERVA- D.O.C.G.
TOSKANA, ITALIEN
0,2 l 9,00 €

2015 SHIRAZ -ESTATE WINE-
NIEL JOUBERT, PAARL, SÜDAFRIKA
0,2 l 9,50 €

2016 CHÂTEAU GOBERT
BORDEAUX, FRANKREICH
0,2 l 10,00 €

2017 MERLOT
LOUIS CHANGARNIER, VIN D'OC, SÜDFRANKREICH
0,2 l 9,00 €

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF ANFRAGE