mühlentor
restaurant

MAGAZIN FÜR GENUSS

Speisekarte

WILLKOMMEN IM RESTAURANT MÜHLENTOR

Die wichtigste Grundlage hochwertiger Küche ist die Wertschätzung der Natur. Sie liefert die Rohstoffe für den Genuss. Ich möchte ein Bewusstsein für die Qualität heimischer Produkte schaffen. Ein gutes Stück erreiche ich durch die regionalen SooNahe Produkte.

Regionale Produkte bedeuten für mich ein Stück Vertrautheit und stärken die Lebensqualität meiner Heimat.

Ich bin ständig auf der Suche nach dem ultimativen Genusserlebnis. Der 800°C Southbend Beefer, der eigens für die Steakzubereitung entwickelt wurde, ist die Vollendung dieser Suche.

Der Grill des amerikanischen Herstellers Southbend sorgt für den puren Grillgenuss! Innen saftig und zart, außen eine feine nahezu karamellisierte Kruste – Das Ergebnis ist eine unbeschreibliche Geschmacksexplosion.

Franks
Genuss &
Heimat

Ich habe ein klares Ziel:
100% Genuss & Heimat

100 % handgemacht

APERITIF

HIGHLIGHTS

Pimm's
Pimm's || Ginger Ale || Minze || Gurke || Zitrone || Orange || auf Eis € 8,90

Limoncello Spritz
Limoncello || Marx Secco || Soda || auf Eis € 8,90

Lillet Berry
Lillet || Wildberry || Beeren || auf Eis € 8,90

WINZERSEKT

Marx Secco Weingut Marx, Windesheim	0,1 ltr.	€ 4,10
	0,75 ltr.	€ 25,–
Cuvee Sekt Weinkellerei Dhom, Bad Kreuznach	0,1 ltr.	€ 5,50
	0,75 ltr.	€ 29,–
Monfort Pinot Weingut Klostermühle, Odernheim	0,1 ltr.	€ 6,90
	0,75 ltr.	€ 42,–

SPRITZ

Aperol Spritz
Marx Secco || Aperol || Orange || Minze || Soda auf Eis 0,2 ltr. € 7,50

Pampellino
Marx Secco || Grapefruit Likör || frische Minze || Soda auf Eis 0,2 ltr. € 7,50

Hugo
Marx Secco || Holunder || frische Minze || Soda auf Eis 0,2 ltr. € 7,50

HAUSAPERITIF

Kesselwasser Mühlentor
trockener Martini mit einem Schuss Williams Christ-Birne auf Eis 5 cl. € 5,60

Negroni
Gin || Martini || Campari || Orange || auf Eis € 8,90

SÄFTE & DURSTLÖSCHER

FRISCHE SÄFTE UND SMOOTHIES

Grapefruit Ananas Ingwer Saft
Verdauungssäfte aktivieren, den Körper entschlacken
Fühl Dich: Leicht 0,2 ltr. € 5,30

SELBSTGEMACHTEN ERFRISCHUNGEN

Minze-Holunder	0,5 ltr.	€ 5,30
Zitrone-Ingwer-Lemongras	0,5 ltr	€ 5,30
Apfel-Rhabarber	0,5 ltr	€ 5,30
Orange-Basilikum	0,5 ltr.	€ 5,30

**Preisänderungen vorbehalten*

Tickets

360° SKY LOUNGE

TERMINE & EVENTS
Skylounge

Donnerstag, ab 17:00 Uhr

Apres Ski Party

Zünftige Hüttengaudi mit heißen Getränken & geistvollen Tropfen. Zum Aufwärmen gibt´s Deftiges aus dem Suppentopf und Partyhits von DJ Sascha. All inklusive € 29,-

Feb 29 2024

Sonntag, ab 12:00 Uhr

Junger Wein trifft knackigen Spargel

Wir feiern das Königsgemüse auf unserer Skylounge mit jungem Wein und Sonnenschein.

All inklusive € 59,-

Apr 14 2024

Samstag, ab 18:00 Uhr

Mailight - Flammkuchen meets Wein

La Dolce Vita! Nahewein, gutes Essen einen tollen Blick über die Stadt Das Leben kann so einfach sein.

All inklusive € 49,-

Mai 25 2024

Samstag, ab 18:00 Uhr

Big Bottle Party

MARX

Chillige Musik, Flying Buffet und das zwischen den Magnum-Flaschen aus unserem privaten Weinkeller.

All inklusive 59,-

Buchbar über: 06707-316 oder info@weingutmarx.com

Jun 29 2024

Dienstag ab 18:00 Uhr

Nix wie ennuf - Gambas Essen

Gambas a la Plancha und einen exclusiven Blick auf das Jahrmarktsfeuerwerk 2024

pro Person € 69,-

Aug 20 2024

Sonntag, ab 11:30 Uhr

O'zapft is - Oktoberfest

Gefeiert wird zünftig, wie´s der Brauch is mit Weißwurscht, Brezeln, Kaas und Fleischkäsesemmeln. Anstich ist um 11:30 Uhr. Blasmusik wird auch nicht fehlen.

All inklusive 59,-

Sep 15 2024

www.bc-hotel.de/events-bad-kreuznach-dachterasse-skylounge

Unsere Dachterrasse ist ideal geeignet für ein romantisches Treffen zu zweit, als auch für entspannte gesellige Stunden mit den Freunden oder dem gelockerten After-Work-Plausch.

Einfach mal die Seele baumeln lassen. Neben exklusiven Weinen und Cocktails lassen die frischen Kleinigkeiten aus der Küche des Restaurant auch dein Food-Genießer-Herz höherschlagen.

80 m² variabel gestaltbare Flächen könnt ihr dabei für eigene Events nutzen. Und wenn ihr uns fragt, müssen die bei dem Ambiente einfach nur unvergesslich werden, - egal, ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier.

Do – Sa: 18:00 – 23:00 Uhr
ODER EXKLUSIV FÜR IHR EVENT
Tel.: 0671 - 838200

360° SKY LOUNGE
über den Dächern der Stadt

**Preisänderungen vorbehalten*

Franks Genuss & Heimat

Poke Bowls

Yuzu-Lachs-Poke
Lachswürfel roh mariniert || Sushireis || Yuzu-Mangosalza || Edamame || Sesam || Nori || Ingwer || Avocado — € 19,50

Tri-Tip-Poke
Steakstreifen vom 800°C Grill || Sushireis || rote Salsa || schwarze Bohnen || Bacon || Tomate || Chinakohl || Frühlingslauch — € 19,50

Crispy-Chicken-Poke
Knuspriges Hähnchenfilet || Sushireis || karamellisierte Ananas || Edamame || Chinakohl || Erdnüsse || Teriyaki — € 18,50

Falafel-Poke
Popcornfalafel || Sushireis || Edamame || Avocado || Chinakohl || Frühlingslauch || Sesam || Ingwer || Teriyaki — € 18,50

FRANKS HEIMATMENÜ

VORSPEISE

Gegrillte Jakobsmuschel & Scampi
Belugalinsen || Wildkräuter || alter Balsamico

Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Genheimer-Kiltz,
Gutenberg 0,1 ltr. € 6,–

SUPPE

Schaumsuppe vom jungen Knoblauch
Kaninchenpraline || Kräuteröl

HAUPTSPEISE

Kalbsrücken im Kräutercrêpe
Blumenkohl || Karotte || Portweinzwiebel

Weißer Burgunder -S-, trocken
Weingut Marx,
Windesheim 0,1 ltr. € 6,–

NACHTISCH

Kokossavarin
Mango || Kokos || Vanille-Ingwereis ||
Korallenhippe

Muskateller & Riesling, fruchtig
Weingut Korrell Johanneshof,
Bosenheim 0,1 ltr. € 6,–

3-GANG MENÜ MIT SUPPE	**€ 57,–**
3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE	**€ 63,–**
4-GANG MENÜ	**€ 73,–**
2-GANG WEINSET	**€ 11,–**
3-GANG WEINSET	**€ 15,–**

Franks
Genuss &
Heimat

**Preisänderungen vorbehalten*

VORSPEISEN

Bruschetta
Strauchtomate || Parmesan ||
Rucola € 10,50

Carpaccio vom
Black Angus Rinderfilet
Avocado || Wildkräutersalat ||
Parmesan € 19,50

Mozzarella di Bufala
Fregula || Kalamata Olive || Aubergine ||
Artischocke || Basilikum € 18,50

Gegrillte Jakobsmuschel und Scampi
Belugalinsen || Wildkräuter ||
alter Balsamico € 23,–

SUPPEN

Schaumsuppe vom jungen Knoblauch
Kaninchenpraline || Kräuteröl € 12,50

Kraftbrühe vom Tafelspitz
Wurzelgemüse || Tafelspitz € 10,50

SALATE

Caesar
Blattsalate || Tomate || Garnelen ||
Avocado || Weißbrot || Parmesan ||
Hähnchenbrust € 22,–

Rinderfilet
Blattsalate || Rinderfiletspitzen ||
alter Balsamico || Kräutersaitlinge € 22,–

FISCH

Schottisches Lachsfilet
Confierte Tomate || Aubergine ||
Couscous € 33,–

Zander auf der Haut gebraten
Risotto || Spitzmorchel ||
Zuckererbsen || Kräuteröl € 33,–

FLEISCH

Kalbsrücken im Kräutercrêpe
Blumenkohl || Karotte ||
Portweinzwiebel € 34,–

Lammnüsschen
Grüne Bohnen || Gemüseknoblauch ||
Bärlauchgnocchi € 32,–

Hilgerts Kalbsschnitzel
Pommes frites || Blattsalate € 29,–

Schweinekotelette SooNahe
grüne Bohnen || Röstkartoffeln € 24,–

VEGETARISCH

Tortellini Ricotta Aubergine
Rote Zwiebel || Tomate || Parmesan ||
Basilikum € 23,–

Bärlauchgnocchi
Confierte Tomate || Gemüseknoblauch ||
Parmesan € 21,–

**Preisänderungen vorbehalten*

Der pure Grillgenuss

Innen saftig und zart, außen eine feine nahezu karamellisierte Kruste – durch die enorme Temperatur von 800 Grad, des eigens für die Steakzubereitung entwickelten Grills, wird das Aroma perfekt entfaltet und die Saftigkeit des Grillguts bleibt erhalten.

Das Fleisch wird in dem Grill bei 800° „schockerhitzt“.

Diese sogenannte „Maillard-Reaktion“ sorgt dafür, dass die Außenseite des Fleisches karamellisiert und eine wunderbar schmackhafte Kruste entsteht, die gleichzeitig verhindert, dass Saft aus dem Produkt entweichen kann.

STEAKS VOM SOUTHBEND 800° GRILL

DEUTSCHE FÄRSE „DRY AGED“
Das Fleisch wird 30 Tage in speziellen Klimakammern gereift

Ribeye	300g	€ 45,–
	400g	€ 57,–

AUSTRALISCHES BLACK ANGUS STOCKYARD
Die Tiere werden 200 Tage mit Getreide gemästet

Bavette/Flank	200g	€ 34,50
	300g	€ 46,50
	400g	€ 58,50
Rinderfilet/ Filet Mignon	180g	€ 46,–
	250g	€ 55,–

US NEBRASKA BEEF „GREATER OMAHA BLACK ANGUS“
Die Tiere werden 100 Tage mit Mais gemästet

US - Rumpsteak/Sirloin	200g	€ 43,–
	300g	€ 54,–
	400g	€ 65,–

Mi. + So. Big Steak Day

Ribeye “Dry Aged”	300g	€ 40,–
US Rumpsteak	300g	€ 49,–

inkl. 2 Beilagen nach Wahl & einer Sauce

BEILAGEN
Zu allen Steaks servieren wir Ihnen 2 Beilagen und zusätzlich eine hausgemachte Butter, einen kalten Dip oder eine Sauce nach Wahl.

1. Beilage
- Kartoffelpüree
- Pommes Classic
- Steakhouse fries

2. Beilage
- sautierte Champignons
- grünes Bohnengemüse
- glasierte Koriander-Honig-Karotten

Dips, Soßen & Butter
- Chimichurri
- Kräuterbutter
- Cognac-Pfeffer soße
- Portwein-Schalottensoße

Knackiger Beilagensalat statt Gemüse für € 4,–. Jede zusätzliche Beilage je € 5,50.

mühlentor
restaurant

BURGER VOM SOUTHBEND 800° GRILL

„Big Frank“ unser Klassiker
Bestes Rinderhack würzig mariniert, auf Salat, garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Cheddar und unsere Spezialsoßen € 18,–

„Big TEX“ für BBQ Lovers
Bestes Rinderhack würzig mariniert, auf Salat, garniert mit würzige Jalapenos, knuspriger Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, BBQ-Senf und rauchige BBQ-Soße € 19,–

„Big GEIS“ unser Raffinierter
Bestes Rinderhack würzig mariniert, auf Salat, garniert mit Ziegenkäse, Birnenchutney, knuspriger Bacon, Tomaten, und Zwiebeln € 19,–

Crispy Chicken Burger
Crispy Hähnchenbrust, auf Salat, garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Honig-Senf Mayonnaise € 18,–

Burger Vegan „Big Beyond“
Gemüsebrätling würzig mariniert, auf Salat, garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Guacamole und veganer Mayonnaise € 18,–

POMMES & TOPPINGS

Pommes frittes "Classic"	€ 5,50
Süsskartoffel-Pommes	€ 7,90
Pommes "Bacon Sour Cream" Classic fries mit sour cream, Frühlingszwiebeln & bacon	€ 6,50
Pommes "Tri-color" Classic fries mit Avocado Soße, sour cream & Tomatenstückchen	€ 6,90
Pommes "Trüffel Parmesan" Classic fries mit Trüffel Mayo, Champignons, Frühlingszwiebeln & Parmesan	€ 7,90

PIMP MY BURGER

Spiegelei	€ 2,20
Bacon extra	€ 1,80
Double Beef	€ 10,50

*Preisänderungen vorbehalten

CHEF'S TABLE MÜHLENTOR

Ab 18.00 Uhr werden Sie, liebe Gäste, den Abend hindurch mit zahlreichen Köstlichkeiten und einer Vielfalt von Geschmackswelten verwöhnt.

Und das Beste: Unsere Küchenbrigade serviert persönlich und steht für kulinarische Fragen jeglicher Art zu Verfügung! So können Sie kulinarische Höhenflüge nicht nur genießen, sondern bringen sich auf Du und Du mit dem Küchenmeister und seinen Kreationen, die Sie vielleicht auch zur eigenen Inspirationen anregen.

Wir versprechen Ihnen einen geselligen und unvergesslichen Abend.
Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

€ 99,– p. P.

RESTAURANT-GUTSCHEIN VERSCHENKEN

Schenken Sie ein Stück vom Glück. Unser Geschenktipp für Ihre Liebsten zum Geburtstag, Jubiläum, ein Familienfest, ein DANKESCHÖN … zu Weihnachten, Ostern, Festtage

Erstellen Sie Ihren individuellen Geschenkgutschein.
Schon ab € 10,–

**Preisänderungen vorbehalten*

SÜSSES UND FEINES

Kleine Käseauswahl
mit Feigensenf € 14,–

Crème brûlée
Erdbeeren || Rhabarber-Rahmeis € 12,50

Kokossavarin
Mango || Kokos || Vanille-Ingwereis || Korallenhippe € 13,–

Panna Cotta
Erdbeerragout || Erdbeerschaum || Pistazieneis € 11,50

BRÄNDE & LIKÖRE

0,02 ltr. € 4,90

Williams Christ Birne
Herrlich intensiver Geschmack nach reifer Williams Christ Birne mit ausgeprägter Struktur

Obstler
Der Obstbrand aus Äpfeln und Birnen besticht durch sein fruchtiges Bouquet und dem vollmundigen Geschmack

Fassgereifter Rieslingtrester
Trester aus Rieslingtrauben von der Nahe im Holzfass gereift erhält er seine Bernsteinfarbe

Likör von schwarzer Johannisbeere
Aus dem frischen Saft der schwarzen Johannisbeere hergestellt, schmeckt der Likör fruchtig und spritzig.
Ein wahrer Gaumenschmaus.

Likör von der Sauerkirsche
Anregendes Geschmackserlebnis mit rassigem Süße-Säure-Spiel und typischem Mandelton. Fruchtig-frisch im Geschmack, wie der Biss in eine reife Sauerkirsche.

Franks Genuss & Heimat

mühlentor
restaurant

Warm ums Herz

2 für € 10,–

ZOTTER TRINKSCHOKOLADE

Bitter Classic
Kompromisslos intensiv:
Mit einem besonders hohen Kakaoanteil an südamerikanischem Edelkakao bietet diese hochprozentige Trinkschokolade volles Schokoaroma € 5,90

Edel-Mandel
Ein hausgemachtes zartes Mandelnougat, kombiniert mit Bergmilchschokolade € 5,90

Weisse mit Vanille
Weiße Schokolade verschmilzt mit viel aromatischer Bio-Bergmilch, Süßen Mandeln und echter Vanille € 5,90

LAVAZZA KAFFEESPEZIALITÄTEN

Bella Crema Bohne
Röstung: mittel Körper: ****
Charakter: fein und ausgewogen Aroma und Geschmack: typisch italienisches Aroma mit weicher goldener Crema und feiner Schokoladennote

Café crème	€ 3,50
Milchkaffee	€ 4,70

Gran Espresso Bohne
Röstung: mittel Körper: *****
Charakter: kräftig. Aroma und Geschmack: vollmundig, voller und kräftiger Geschmack, mit leichten Gewürz- und Schokoladenoten

Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,70
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,90
Espresso Macchiato	€ 3,70

Italienischer Espresso
Heißer Espresso mit einer Kugel Walnusseis € 4,50

Latino
Espresso mit Milchschaum und einer Kugel Vanilleeis € 4,90

Maria Theresia
Doppelter Espresso mit Orangenlikör und Schlagsahne € 5,50

**Preisänderungen vorbehalten*

Alle Gambas-Liebhaber oder solche die es noch werden wollen, können jetzt jeden Dienstag Gambas schlemmen.

Jeden Dienstagabend servieren wir Ihnen Gambas a la Plancha mit knackig frischen Blattsalaten und Knoblauch-baguette mit Dips

EIN MUSS FÜR ALLE GAMBAS-LIEBHABER

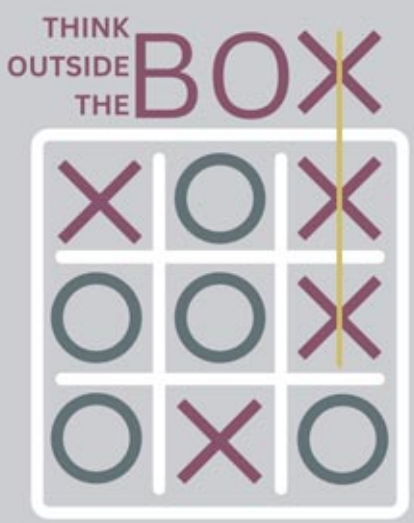
€ 42,– pro Person

FRANKS GAMBAS DAY

Garnelen a la Plancha

Special Dienstag

oder an einem Tag Ihrer Wahl auf Vorbestellung: 0671 / 83 82 00



TAGUNGEN, MEETINGS UND BESPRECHUNGEN

180° KREATIV-RAUM

Exklusiv Tagen über den Dächern der Stadt mit bis zu 25 Personen

Unser 180° KREATIV-Raum bietet das ideale Arbeitsumfeld für kreative Workshops, agile Tagungen, produktive Besprechungen, Trainings und Präsentationen

Für mehr Infos:
Tel.: 0671 / 83 82 00
oder auf unserer Internetseite:

**Preisänderungen vorbehalten*

AB 21. APRIL 2024
jeden 1. und
3. Sonntag im Monat
ab 11:30 Uhr

für € 43,50 pro Person

Sonntagsbrunch vom Buffet

WeitereTermine finden Sie auf unserer Internetseite:

SONDERTERMINE AN
OSTERSONNTAG || OSTERMONTAG || MUTTERTAG ||
PFINGSTSONNTAG || PFINGSTMONTAG

**Preisänderungen vorbehalten*

Mit anderen Menschen Essen gehen ist Freude am Zusammensein

Teile diese Freude auf unserem Facebook und Instagram Account

SCAN ME

SCAN ME

mühlentor
restaurant

Mühlenstr. 10 | 55543 Bad Kreuznach | Tel.: +49 - (0) 671 - 83 82 0 - 0
Fax: +49 - (0) 671 - 83 82 0 - 11 | info@bc-hotel.de | www.bc-hotel.de