



FROHE WEIHNACHTEN

Das gesamte Team der Hattersheimer Ölmühle
wünscht Ihnen von Herzen friedvolle und
genussvolle Momente am Tisch!



HATTERSHEIMER
ÖLMÜHLE



ZUM START

Winter-Spritz

Winterbeeren | Kräuter | Prosecco

€ 8,50

Winter-Spritz ohne Alkohol

Winterbeeren & Kräuter

€ 7,50

x-mas Martini

Vanille Vodka | Kaffeelikör | Butterscotch | Kaffee | Popcorn

€ 12,50

Bratapfel Martini

Calvados | Vanillelikör | Apfelsaft | Zitronensaft | Zimtsirup

€ 12,50

Gosset Grande Réserve Brut

€ 92,00 / Fl. 0,75l

Gosset Grande Rosé Brut

€ 98,00 / Fl. 0,75l

Taittinger Brut Réserve

€ 47,00 / Fl. 0,375l

Taittinger Prestige Rosé

€ 49,00 / Fl. 0,375l

VORWERK

Feldsalat

mit Kartoffeldressing, Cashew-Kernen & Quittenchutney

Lamb's lettuce with potato dressing, cashew nuts & quince chutney

€ 12,00

mit Speck € 12,50

with bacon

Gänseleberparfait

mit Kirschrelish & Feldsalat

Goose liver parfait with cherry relish & lamb's lettuce

€ 17,50

Rauchlachsmousse

mit Kaiserschotensalat & gegrilltes Paprikasugo

Smoked salmon mousse with sugar snap pea salad & grilled pepper sauce.

€ 18,50

Pâté vom Hirsch

mit Quittenchutney & gerösteter Walnussbrioche

Venison pâté with quince chutney & toasted walnut brioche

€ 16,00

Carpaccio von roter Bete

mit gebackener Büffelmozzarella & Kürbispesto

Beetroot carpaccio with baked buffalo mozzarella & pumpkin pesto

€ 14,50



FLÜSSIGES

Maronen-Steinpilz-Suppe 

Chestnut porcini soup

€ 9,00

Fischsuppe Ölmühle

„Oelmuehlen“ Fish soup

€ 8,90

HAUPTWERK

Deutscher Gänsebraten vom Bubenheimer Hof
mit Kartoffelklöße, Apfelrotkraut, Rosenkohl,
Maronen, Jus

*German Roast Goose from Bubenheimer Hof Breast or Leg with Potato
Dumplings, Apple Red Cabbage, Brussels Sprouts, Chestnuts, Gravy*

€ 44,50

Hirschbraten

mit Cranberries, Spätzle & Apfel-Rotkraut

Roast venison with cranberries, spaetzle & apple red cabbage

€ 28,50

Kikok Maispoularde

mit Erbsenpüree, Buttermöhren & Trüffeljus

Kikok corn-fed chicken with pea purée, buttered carrots & truffle jus

€ 29,50

Rumpsteak mit kl. Fettrand 280g

mit Schmorzwiebeln, Pariser Nocken & gebratener Rosenkohl

Rump steak with small fat edge (280 g) with braised onions, Parisian dumplings & sautéed Brussels sprouts.

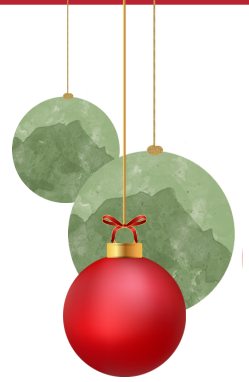
€ 36,50

Kotelett vom Duroc-Schwein

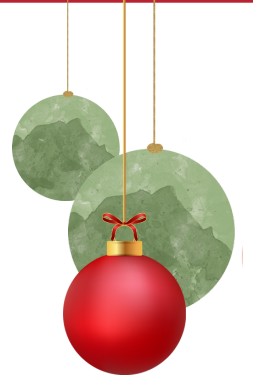
mit Schmorzwiebeln, Pariser Nocken & gebratener Rosenkohl

Duroc pork chop with braised onions, Parisian dumplings & sautéed Brussels sprouts

€ 32,50



Dorade
mit Garnelenrisotto & Safransauce
Dorado with shrimp risotto & saffron sauce
€ 37,50



Gerauchter Sellerie 
mit Kichererbsencurry, gegrilltes Paprikapüree &
Korianderpesto
Smoked celery with chickpea curry, grilled pepper purée & coriander pesto
€ 23,50

NACHWERK

Warmes Schokoküchlein 
mit Ananaskompott & Kokosnusseis
Warm chocolate cake with pineapple compote & coconut ice cream
€ 14,50

Krokantes Mascarpone-Crêpe-Körbchen 
mit Orangenragout
Crispy mascarpone crêpe pockets with orange ragout.
€ 13,50

Stilton Birnenchutney 
mit Röstbrot
Stilton pear chutney with toasted bread
€ 13,50



HATTERSHEIMER
ÖLMÜHLE