



FROHE WEIHNACHTEN

wünscht Ihnen das gesamte Team der
Hattersheimer Ölmühle!



HATTERSHEIMER
ÖLMÜHLE



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

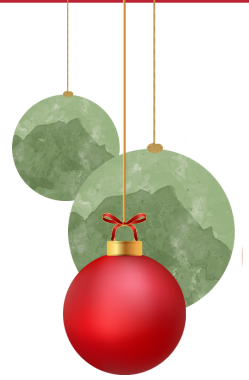
€ 9,00

Fischsuppe Ölmühle

„Oelmuehlen“ Fish soup

€ 8,90

HAUPTWERK



Gänsebraten

mit Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße, glasierten
Maronen und Rosenkohl

*Roast goose with apple and red cabbage potato dumplings,
glazed chestnuts and Brussels sprouts*

€ Preis folgt

Hirschbraten

mit Cranberries, Spätzle & Apfel-Rotkraut

Roast venison with cranberries, spaetzle & apple red cabbage

ca. € 27,50

Kikok Maispoularde

mit Erbsenpüree, Buttermöhren & Trüffeljus

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

ca. € 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.*

ca. € 34,50

Kotelett vom Duroc-Schwein

mit Schmorzwiebeln, Pariser Nocken & gebratener Rosenkohl

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

ca. € 31,50

Dorade

mit Garnelenrisotto & Safransauce

Dorado with shrimp risotto & saffron sauce

ca. € 36,50

Gerauchter Sellerie

mit Kichererbsencurry, gegrilltes Paprikapüree & Korianderpesto

Smoked celery with chickpea curry, grilled pepper purée & coriander pesto

ca. € 23,50

NACHWERK

SÜSS & SALZIG

Warmes Schokoküchlein 

mit Ananaskompott & Kokosnusseis

Warm chocolate cake with pineapple compote & coconut ice cream

€ 14,50

Krokantes Mascarpone-Crêpesäckchen 

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

Bitte beachten Sie, dass sich die Speisen als auch die Preise ggf. noch anpassen können