

Osterkarte

Vorspeise

Tafelspitzsülze mit Grie`Soß & Wildkräutersalat <i>Tafelspitz with green sauce and wild herb salad</i>	€ 12,50
Hausgebeizter Lachs mit bunter Bete und Meerrettichmousse <i>Marinated salmon with colorful beetroot and horseradish mousse</i>	€ 16,50
Ziegenkäsenougat mit Aprikosen-Senfchutney <i>Goat cheese ragout with apricot mustard chutney</i>	€ 15,50
Wildkräutersalat  <i>Wild herb salad</i>	€ 7,50 kl. € 12,50 gr.

Hauptwerk

Caesar-Salad Romanasalat mit Croûtons & Parmesan mit Maispouardenbrust im Sesam-Chilimantel <i>Caesar salad Romaine lettuce with croutons & parmesan with corn poulard breast coated in sesame chilli</i>	€ 23,50
Lammhüfte mit Bohnengemüse, Kartoffelgratin & Knoblauch-Thymianjus <i>Lamb shank with bean vegetables, potato gratin & garlic-thyme jus</i>	€ 29,50
Rindertafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln, Meerrettich & Grie' Soß <i>Beef boiled beef with bouillon potatoes, horseradish & „Grie' sauce“</i>	€ 22,90
Cordon-Bleu vom Landschwein gefüllt mit Gruyere & Rosmarinschinken, Preiselbeeren, Kartoffeln & Grie`Soß <i>Country pork cordon bleu stuffed with Gruyere & rosemary ham, cranberries & potatoes & green sauce</i>	€ 24,50
Riesengarnelen mit Überraschung <i>King prawns with a surprise</i>	€ 36,50
„Catch of Eastern“ (Fisch) mit Spargelragout, Frühlingsrolle, bunter Bete und Bärlauchpesto <i>„Catch of Eastern“ (fish) with asparagus ragout, spring roll, colorful beetroot, and wild garlic pesto.</i>	€ 32,50

Osterkarte

Rumpsteak

mit kl. Fettrand 280g & Schmorzwiebeln

€ 31,50

Rump steak with small fat edge 280g with braised onions

sowie wahlweise mit:

- Bohnengemüse/*Bean vegetables*
- Röstkartoffeln mit Kräuter/*roast potatoes with herbs*
- Pommes/*French fries*
- Kartoffelgratin/*Potato gratin*
- Ölmühlensalat/*Seasonal leaf salad*

Extra:

- Pfeffersauce/*Pepper sauce* € 3,50
- Kräuterbutter/*Herb butter* € 2,50
- Jus/*Jus* € 3,50

Spargelkarte

Gerne verwöhnen wir Sie noch mit ein paar ausgewählten
Spargelgerichten. Diese folgen zu einem späteren Zeitpunkt.

We would be happy to treat you to a few selected asparagus dishes.

These will follow at a later time

Dessert

Rhabarber-Tiramisu

mit Erdbeereis & Minz-Salsa

€ 14,50

Rhubarb tiramisu with strawberry ice cream and mint salsa

Crème brûlée

mit Aprikosen-Sorbet

€ 13,50

Crème brûlée with apricot sorbet.

Schokoladenpudding

mit Vanillensauce

€ 9,00

Chocolate pudding with vanilla sauce

Das Team der Hattersheimer Ölmühle wünscht Ihnen und Ihrer Familie
ein schönes Osterfest!

The team at Hattersheimer Ölmühle wishes you and your family a happy Easter!