

Vorweg

Ölmühlen-Salat

Saisonale Blattsalate mit Ölmühlen-Dressing, Kernen, Croûtons & Nüssen
Seasonal leaf salad with oil mill dressing, seeds, croutons & nuts

kl. € 5,90
gr. € 11,00

Handkäs mit Musik

mit eingelegten roten Zwiebeln, Kümmel, Apfelessig & Bauernbrot
„Hand cheese with music“ with pickled red onions, caraway, apple vinegar & farmhouse bread

€ 8,90

Himmel & Erd

gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelmarmelade & Schmorzwiebeln
„Heaven & Earth“ fried black pudding, mashed potatoes, apple jam & braised onions

€ 16,90

Handkästatar

mit Nüssen, Apfel, roten Zwiebeln, Schnittlauch & Reibekuchen 
Hand cheese tartare with nuts, apple, red onions, chives & potato pancakes

€ 12,50

Gratinierter Ziegenkäse

mit Pflaumenchutney & Walnusscrumble
Goat's cheese au gratin with plum chutney & walnut crumble

€ 15,50

Gebackene Austernpilze

mit Kürbis-Linsensalat & Korianderjoghurt
Baked oyster mushrooms with pumpkin lentil salad & coriander yoghurt

€ 15,50

Gebeizter Lachs

mit Senf-Dillcreme, Hüttenkäse & Reibekuchen
Marinated salmon with mustard-dill cream, cottage cheese & potato pancakes

€ 16,50

Maispoulardenterrine

mit Rotkraut-Birnensalat & Quittensauce
Corn poulard terrine with red cabbage-pear salad & quince sauce

€ 16,50

Zwischendurch

Fischsuppe Ölmühle

„Oelmuehlen“ Fish soup

kl. € 8,90
gr. € 15,90

Kürbis-Ingwer-Kokossuppe

Pumpkin-ginger-coconut soup


€ 7,90

Tagliolini Tartufo

Tagliolini Tartufo

kl. € 17,50
gr. € 25,50

Hauptwerk

Frankfurter Grie' Soß 
mit zwei Eiern & Salzkartoffeln € 15,90
Frankfurter „Grie' sauce“ with two eggs & boiled potatoes

Gnocchi 
mit Hokkaidokürbis & Maronen € 19,50
Gnocchi with Hokkaido pumpkin & chestnuts

Cordon-Bleu vom Landschwein
gefüllt mit Gruyere & Rosmarinschinken, Preiselbeeren & Kartoffelsalat mit Gurke € 23,90
Country pork cordon bleu stuffed with Gruyere & rosemary ham, cranberries & potato salad with cucumber

Wiener-Schnitzel vom Kalb € 26,90
mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat mit Gurken
Wiener schnitzel of veal with cranberries & potato-cream-cucumber salad

Caesar-Salad
Romanasalat mit Croûtons & Parmesan
wahlweise mit:
a) in Aromaten gebratene Riesengarnelen € 22,50
b) mit Maispouardenbrust im Sesam-Chilimantel € 23,50
*Caesar salad Romaine lettuce with croutons & parmesan optionally with:
a) king prawns fried in aromatics
b) with corn poulard breast coated in sesame chilli*

Rindertafelspitz € 22,90
mit Bouillon-Kartoffeln, Meerrettich & Grie' Soß
Beef boiled beef with bouillon potatoes, horseradish & „Grie' sauce“

Geschmorte Ochsenbacke € 36,00
mit Wirsing a la creme & getrüffeltes Kartoffelpüree
with savoy cabbage a la creme & truffled mashed potatoes

Lammhüfte € 29,50
mit Bohnengemüse, Kartoffelgratin & Knoblauch-Thymianjus
Lamb shank with bean vegetables, potato gratin & garlic-thyme jus

Aus den Fluten

Lachsfilet € 32,50
mit Rahm-Apfelsauerkraut & Schnittlauchpüree
Salmon fillet with creamed apple sauerkraut & chive puree

Lachsforelle vom Herzberger Forellenhof € 30,50
mit Muschel-Safrannage & Gnocchi
Salmon trout from the Herzberger Forellenhof with mussel-safrannage & gnocchi

Vom Grill

Kotelett vom Duroc-Schwein

Duroc pork chop

€ 29,90

Rumpsteak mit kl. Fettrand 280g

Rump steak with small fat edge 280g

€ 31,50

Rinderfilet

Lady's Cut 200g

Fillet of beef - Lady's Cut 200g

€ 38,90

Rinderfilet

Gentlemen's Cut 280g

Fillet of beef - Gentlemen's Cut 280g

€ 44,90

jeweils mit Schmorzwiebeln

each with braised onions

sowie wahlweise mit:

- Bohnengemüse/*Bean vegetables*
- Wirsing a la creme/*Wirsing a la creme*
- Röstkartoffeln mit Kräuter/*roast potatoes with herbs*
- Pommes/*French fries*
- Kartoffelgratin/*Potato gratin*
- Getrübelttes Kartoffelpüree/*Truffled mashed potatoes*
- Ölmühlensalat/*Seasonal leaf salad*

Extra:

| | |
|---|--------|
| Pfeffersauce/ <i>Pepper sauce</i> | € 3,50 |
| Kräuterbutter/ <i>Herb butter</i> | € 2,50 |
| Oliven-Tomatenbutter/ <i>Olive & tomato butter</i> | € 2,50 |
| Jus/ <i>Jus</i> | € 3,50 |

Zum Schluss etwas Süßes

Vanille-Milchreis

mit Sylter Rote Grütze & Haferflockencrumble
Vanilla rice pudding with old red fruit jelly & oatmeal crumble

€ 8,50

Crème Brûlée

mit Pflaumensorbet
Crème brûlée with plum sorbet

€ 13,50

Gegrillter Käsekuchen

mit Zimtapfel & Nougatsorbet
Fluted cheesecake with cinnamon apple & nougat sorbet

€ 14,90

Weißes Schokoküchlein

mit Cassisbirne & Zimteis
White chocolate cake with cassis pear & cinnamon ice cream

€ 15,50

Das Team der Hattersheimer Ölmühle
wünscht Ihnen einen guten Appetit!