

## Von unserer kreativen - kalten Küche

### *from our creative-cold kitchen*

Hausgeräuchertes Oosbachtaler Forellenfilet

mit Apfel – Lauchsalat <sup>a,n</sup>

*smoked Oosbachtaler trout fillet with apple and leek salad*

9,50€

Rucola - Mango Salat mit Pinienkernen

Avocado und Orangendressing <sup>b</sup>

*rocket – mango salad with pine nuts avocado and orange dressing*

6,50€ 

Herzhafte Parmesan Crème Brûlée mit Tomatenbruschetta<sup>c,e,h,n</sup>

*hearty parmesan cream brûlée with tomato bruschetta*

9.50€ 

Rote Bete-Carpaccio mit Topinambur – Walnuss – Salat <sup>3,f</sup>

*beetroot – carpaccio with jerusalem artichoke – walnuts – salad*

6.90€ 

## Aus unserem Suppentopf

### *From our soup pot*

„Das Original nur bei uns“ Hillesheimer Flädlesuppe <sup>c,d,h,n</sup>

*„our original just at us“ Hillesheimer Célestine with shredded pancake*

5,50€

Sellerie - Birnensuppe mit Ingwer und Curry <sup>c,d,h</sup>

*celery – pear sup with ginger and curry*

6.50 € 

Scharfe Tomatensuppe mit Gurken-Hüttenkäse-Crossini <sup>c,d,h,n</sup>

*spice tomato soup with cucumbers – cottage cheese – crossini*

6,90€ 

**Auch hier geht's herzhafte, frisch und lecker weiter!**

*Here, too it's hearty, fresh and delicious!*

**Darf es etwas Fisch sein?**

*Can it be some fish?*

Fangfrische Forelle „Müllerin“ aus dem Eifler Oosbachtal,  
in Zitronenbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln  
und einen Gurkensalat <sup>a,h,n</sup>

*Daily catch trout „Müllerin“ from the region Oosbachtal,  
roasted in lemon butter, with parsley potatoes and a cucumber salad*

24,50€

Gebratenes Doradenfilet mit Krenkruste mit Kartoffeln –  
Kresse Püree und glasierten Fingermöhren <sup>ah,n</sup>

*roasted gilthead fillet with horseradish-crust potato –  
cress purée and glazed finger-carrots*

21,50€

5 gebratene Riesengarnelen mit Chili gewürzt  
auf Pesto-Tagliatelle und Parmesanchip <sup>g,f,h,n</sup>

*5 fried king prawns with chili,  
on pesto tagliatelle and parmesan chip*

24,50€

## Wir haben auch Sachen mit Fleisch!

*We also have things with meat!*

Ganz traditionelle Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und einem Gurkensalat <sup>d,h,n</sup>

*traditional pork escalope "wiener style"*

*with fries and cucumber salad*

17,90€

„Klosterpfanne“ Medaillons vom Rind, Pute und Schwein

mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Bratkartoffeln und Romanesco <sup>d,h,n</sup>

*Medallions of beef, turkey and pork*

*with red wine shallot sauce, fried potatoes and romanesco*

23,50€

Rosa gebratene Rinderfiletstreifen mit Tagliatelle,

gebratenen Waldpilzen, roten Zwiebeln,

Knoblauch und frischen Kräutern <sup>d,h,n</sup>

*medium beef strips with tagliatelle,*

*fried forest mushrooms, red onions, garlic and fresh herbs*

17,90€

Chicken Karahi mit Basmatireis und hausgemachtem Fladenbrot  
(Pakistanisches Chicken Curry) <sup>d,h,n</sup>

von unserem Koch Herrn Mohammad Zubair Sarwar gezaubert

*Chicken Karahi with basmatirice and self-made flatbread*

*(Pakistani chicken curry)*

*from our cook Mr. Mohammad Zubair Sarwar conjured*

19,50€

Rumpsteak (mindestens 180 g)

mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter,

hausgemachtes Kartoffelgratin und Speckbohnen <sup>d,h,n</sup>

*rumpsteak (at least 180 g) from Argentinian beef*

*with pepper sauce or herb butter*

*self-made potatoes gratin and beans with bacon*

24,50€

Schweinefilet rosa gebraten auf frisch gerührter Rosmarinpolenta

mit wildem Brokkoli <sup>d,h,n</sup>

*medium pork fillet on freshly stirred rosemary polenta*

*with wild broccoli*

21,50 €

## Jetzt das Ganze ohne Fisch und Fleisch!

*Now all without fish and meat!*

Gegrillte Spitzpaprika gefüllt mit mediterranem Gemüse, Oliven,  
auf Tomatensalsa und Basmatireis, verfeinert mit frischem Basilikum <sup>h,7</sup>

*grilled peppers stuffed with mediterranean vegetables and olives, with tomato salsa*

*and basmati rice refined with fresh basil*

18,90€ 

Tagliatelle mit gebratenen Waldpilzen, roten Zwiebeln,  
Knoblauch und frischen Kräutern <sup>d,h,n</sup>

*Tagliatelle with fried forest mushrooms, red onions,*

*garlic and fresh herbs*

12,90€ 

**Aber ohne Sünde geht es nicht!**

***But it is not possible without sin!***

Marmorierte Mousse mit Blaubeerkompott <sup>c,f,h,n</sup>

*marbled mousse with blueberry compot*

7.50€

Knusprige Haselnussblätter mit Brombeer-Creme <sup>c,f,h,n</sup>

*Crispy hazelnut leaves with blackberry – cream*

6.20€

Hausgemachte Creme Brûlée von der Vanille mit Schokoladeneis <sup>c,f,h,n</sup>

*Homemade cream brulee of the vanilla with chocolate ice cream*

6.50€

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit exotischen Fürchten <sup>c,f,h,n</sup>

*Chocolate – cocos – panna cotta with exotic fruit*

7.50€

Hausgemachtes Tiramisu, verfeinert mit Eierlikör und Amaretto <sup>c,f,h,n</sup>

*Home-made tiramisu more refined with advocaat and amaretto*

8.50€

**Es ist die Sünde wert!**

***It is worth the sin!***



Allergene:

a. Fisch, b. Senf, c. Eier, d. Sellerie, e. Sesam, f. Schalenfrüchte, g. Krebstiere, h. Gluten, i. Erdnüsse, j. Soja, k. Weichtiere

l. Lupine, m. Schwefel, n. Milch (Zu den Schalenfrüchten zählen Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse)

Inhaltsstoffe:

1. Phosphat, 2. mit Farbstoff, 3. Konservierungsstoff, 4. mit Antioxidationsmittel, 5. mit Geschmacksverstärkern, 6. geschwefelt, 7. geschwärzt, 8. gewachst, 9. Chininhaltig, 10. Koffeinhaltig, 11. mit Süßungsmittel/n, 12. gentechnisch verändert