

Von unserer kreativen - kalten Küche
from our creative-cold kitchen

Hausgeräuchertes Oosbachtaler Forellenfilet
mit Apfel – Lauchsalat ^{a,n}

smoked Oosbachtaler trout fillet with apple and leek salad

9,50€

Rucola - Mango Salat mit Pinienkernen
Avocado und Orangendressing ^b

rocket – mango salad with pine nuts avocado and orange dressing

6,50€



Herzhafte Parmesan Crème Brûlée mit Tomatenbruschetta^{c,e,h,n}

hearty parmesan cream brûlée with tomato bruschetta

9.50€



Rote Bete-Carpaccio mit Topinambur – Walnuss – Salat ^{3,f}

beetroot – carpaccio with jerusalem artichoke – walnuts – salad

6.90€



Aus unserem Suppentopf

From our soup pot

„Das Original nur bei uns“ Hillesheimer Flädlesuppe ^{c,d,h,n}

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

5,50€

Sellerie - Birnensuppe mit Ingwer und Curry ^{c,d,h}

celery – pear sup with ginger and curry

6.50 € 

Scharfe Tomatensuppe mit Gurken-Hüttenkäse-Crossini ^{c,d,h,n}

spice tomato soup with cucumbers – cottage cheese – crossini

6,90€ 

Auch hier geht's herzhaf, 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 ^{a,h,n}

*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 ^{ah,n}

*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 ^{g,f,h,n}

*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 ^{d,h,n}

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 ^{d,h,n}

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 ^{d,h,n}

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) ^{d,h,n}

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 ^{d,h,n}

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 ^{d,h,n}

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 ^{h,7}

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 ^{d,h,n}

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 ^{c,f,h,n}

marbled mousse with blueberry compot

7.50€

Knusprige Haselnussblätter mit Brombeer-Creme ^{c,f,h,n}

Crispy hazelnut leaves with blackberry – cream

6.20€

Hausgemachte Creme Brûlée von der Vanille mit Schokoladeneis ^{c,f,h,n}

Homemade cream brulee of the vanilla with chocolate ice cream

6.50€

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit exotischen Fürchten ^{c,f,h,n}

Chocolate – cocos – panna cotta with exotic fruit

7.50€

Hausgemachtes Tiramisu, verfeinert mit Eierlikör und Amaretto ^{c,f,h,n}

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