



FROHE WEIHNACHTEN

wünscht Ihnen das gesamte Team der
Hattersheimer Ölmühle!



HATTERSHEIMER
ÖLMÜHLE



VORWEG

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

Feldsalat 
mit Kartoffel-Kräuter-Rahmdressing, geröstete Walnüsse,
Kürbismarmelade & Croutous
Lamb's lettuce with potato-herb cream dressing, roasted walnuts, pumpkin jam & croutous
€ 12,50
mit glasierter Gänseleber
with glazed goose liver
€ 19,50

ZIWSCHENDURCH

Kürbis-Ingwer-Kokossuppe 
Pumpkin-ginger-coconut soup
€ 7,90

Fischsuppe Ölmühle
„Oelmuehlen“ Fish soup
€ 8,90

Tagliolini Tartufo 
Tagliolini Tartufo
€ 17,50



HAUPTWERK

Gänsebraten
mit Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße, glasierten
Maronen und Rosenkohl

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

€ 44,50

Lachsforelle vom Herzberger Forellenhof
mit Muschel-Safrannage & Gnocchi

Salmon trout from the Herzberger Forellenhof with mussel-safrannage & gnocchi

€ 30,50

Geschmorte Ochsenbacke
mit Wirsing a la creme & getrüffeltes Kartoffelpüree

Braised ox che with savoy cabbage a la creme & truffled mashed potatoes

€ 36,00

Rumpsteak mit kl. Fettrand 280g

mit Schmorzwiebeln

Rump steak with small fat edge 280g with braised onions

€ 31,50

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*
- getrüffeltes Kartoffelpüree/*truffled mashed potatoes*
- Ölmühlensalat/*Seasonal leaf salad*

Gnocchi mit Steinpilzen 

Gnocchi with porcini mushrooms

€ 23,50

Cordon-Bleu vom Landschwein

gefüllt mit Gruyere & Rosmarinschinken, Preiselbeeren & Kartoffelsalat
mit Gurke

*Country pork cordon bleu stuffed with Gruyere & rosemary ham, cranberries &
potato salad with cucumb*

€ 23,90



DESSERT

Gegrillter Käsekuchen 
mit Zimtapfel & Nougatsorbet
Fluted cheesecake with cinnamon apple & nougat sorbet
€ 14,90

Crème Brûlée 
mit Pflaumensorbet
Crème brûlée with plum sorbet
€ 13,50

Vanille-Milchreis 
mit Sylter Rote Grütze & Haferflockencrumble
Vanilla rice pudding with old red fruit jelly & oatmeal crumble
€ 8,50



HATTERSHEIMER
ÖLMÜHLE