

## Speisekarte

---

### Vorwerk

---

#### Ölmühlen-Salat

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

kl. € 6,90  
gr. € 12,00

#### Handkästatar

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

€ 13,50

#### Ziegenkäsenougat

mit Aprikosen-Senfchutney & Linsensalat  
*Goat cheese nougat with apricot mustard chutney and lentil salad*

€ 15,50

#### Gebeizter Lachs

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

€ 16,50

### Suppen

---

#### Fischsuppe Ölmühle

„Oelmuehlen“ Fish soup

kl. € 8,90  
gr. € 15,90

#### Tagessuppe

soup of the day

€ 7,90

Lassen Sie sich von unseren wechselnden Gerichten inspirieren! Unsere saisonalen  
Spezialitäten finden Sie auf der Tafel im Restaurant.

*Let our changing dishes inspire you! You can find our seasonal specialties on  
the board in the restaurant!*

## Hauptwerk

---

<b>Frankfurter Grie' Soß</b>  mit zwei Eiern & Röstkartoffeln <i>Frankfurter „Grie' sauce“ with two eggs &amp; Roast potatoes</i>	€ 15,90
<b>Cordon-Bleu vom Landschwein</b> gefüllt mit Gruyere & Rosmarinschinken, Preiselbeeren & Kartoffelsalat mit Gurke <i>Country pork cordon bleu stuffed with Gruyere &amp; rosemary ham, cranberries &amp; potato salad with cucumber</i>	€ 24,50
<b>Wiener-Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat mit Gurken <i>Wiener schnitzel of veal with cranberries &amp; potato-cream-cucumber salad</i>	€ 26,90
<b>Rindertafelspitz</b> mit Bouillon-Kartoffeln, Meerrettich & Grie' Soß <i>Beef boiled beef with bouillon potatoes, horseradish &amp; „Grie' sauce“</i>	€ 22,90

## 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:**

- Röstkartoffeln mit Kräuter/*roast potatoes with herbs*
- Pommes/*French fries*
- Ölmühlensalat/*Seasonal leaf salad*
- Kräuterbutter/*herb butter*
- Pfeffersauce/*pepper sauce*

**Lassen Sie sich von unseren wechselnden Gerichten inspirieren! Unsere saisonalen Spezialitäten finden Sie auf der Tafel im Restaurant.**

*Let our changing dishes inspire you! You can find our seasonal specialties on the board in the restaurant!*

## Aus den Fluten

---

### Lachsfilet

mit Rahm-Apfelsauerkraut & Schnittlauchpüree  
*Salmon fillet with creamed apple sauerkraut & chive puree*

€ 32,50

## Zum Schluss etwas Süßes

---

### Crème Brûlée

mit Pflaumensorbet  
*Crème brûlée with plum sorbet*

€ 13,50

### Schokoladenpudding

mit Vanillesauce  
*Chocolate pudding with vanilla sauce*

€ 9,00

### Sorbet

verschiedene Sorte, fragen Sie unser Servicepersonal  
*Sorbet in various flavors; please ask our service staff*

€ 3,00 je Kugel

Lassen Sie sich von unseren wechselnden Gerichten inspirieren! Unsere saisonalen  
Spezialitäten finden Sie auf der Tafel im Restaurant.

*Let our changing dishes inspire you! You can find our seasonal specialties on  
the board in the restaurant!*

Das Team der Hattersheimer Ölmühle  
wünscht Ihnen einen guten Appetit!