

## 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**  
mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat mit Gurken € 26,90  
*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**  
mit Bouillon-Kartoffeln, Meerrettich & Grie' Soß € 22,90  
*Beef boiled beef with bouillon potatoes, horseradish & „Grie' sauce“*

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

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

## Aus den Fluten

---

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

**„Catch of the day“**  
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal  
Please ask our service staff

## 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 &amp; 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!