


## AUS DEM SUPPENTOPF HOMEMADE SOUPS

- 1 **Eifeler Kartoffelsuppe,** € 5,80  
in der Terrine serviert, mit Mühlenbrot  
**Eifel potato soup,**  
served in a large pot (veggie) with slices of bread
- 4 .....als Vorspeise € 3,80  
.....as a small soup (starter)
- 2 **Deftige Gulaschsuppe,** € 8,50  
in der Terrine serviert, mit Mühlenbrot  
**Spicy beef stew,**  
served in a large pot with slices of bread
- 8 .....als Vorspeise € 5,00  
.....as a small soup (starter)
- 3 **Himmeroder Klostereintopf, wechselnd,** € 8,50  
mit Mühlenbrot und einer Siedewurst  
**Himmeroder vegetable stew,**  
made from different vegetables, varying during the season,  
with slices of bread and a sausage
- 7 **Himmeroder Klostereintopf, wechselnd,** € 7,50  
ohne Wurst  
**Himmeroder vegetable stew**  
without sausage
- 5 .....as a small soup (starter) without sausage € 4,50  
.....als Tagessuppe ohne Wurst

## SALATE AUS DER KLOSTERKÜCHE

### SALADS

- 24 **G**roßer gemischter Salatteller der Saison, € 8,50  
*Large mixed Salad,*
- wahlweise mit ...  
with the choice of ...
- 22 **G**eräucherter Forelle € 11,50  
aus den hauseigenen Teichen mit Mühlenbrot  
*Smoked trout* from our own smokehouse, with slices of bread
- 23 saftigen **H**ähnchenbruststücken € 11,50  
mit Mühlenbrot  
pieces of *fried chicken breast* with slices of bread
- 25 **G**ebackenem  **EIFEL** Ziegenkäse und in Honig gedünsteten € 13,00  
Apfelscheiben, dazu Mühlenbrot  
*fried goat cheese*, honey stewed apples, with slices of bread

**FÜR ZWISCHENDURCH**  
**for in BETWEEN**

- 60 **S**chinkenschnittchen mit rohem Schinken € 7,50  
*Open faced sandwich* with smoked ham
- 62 **K**äseschnittchen € 7,50  
*Open faced sandwich* with slices of cheese
- 63 **H**ausmacher Sülze € 10,50  
Bratkartoffeln, Remouladensoße  
*Homemade brawn*  
diced porc meat and vegetable in jelly, pan fried potatoes  
and sc. remoulade
- 64 **G**eräucherte Forellenfilets € 12,50  
2 Stück, aus eigenen Teichen, Sahnemeerrettich, Butter und Mühlenbrot  
*2 filets of smoked trout*  
creamed horseradish, with slices of bread
- 65 **„S**trammer Max“ € 9,50  
Schinkenschnittchen mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur  
*„Burly Max“*  
open faced sandwich with smoked ham, topped with two fried eggs and some salad

## SPEZIALITÄTEN *des HAUSES*

### OUR SPECIALITIES

- 43 **H**immeroder Mönchskloß € 9,50  
gefüllt mit würzigem Hackfleisch, an einer Speck-Lauch-Sahnesoße  
**Himmerod monk dumpling**  
potato dumpling, filled with spiced, minced meat in a creamy bacon-leek sauce
- 45 **H**immeroder Klosterhacksteak € 10,50  
mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln  
**Himmerod minced meat steak**  
topped with fried onions, with pan fried potatoes
- 44 **R**iesenrösti € 11,80  
überbacken mit  **EIFEL** **Z**iegenkäse, eingestrichen mit Abteibier,  
an Balsamico-Honig-Soße, Salat  
**Goat cheese**  
on a big hash brown, gratinée, salad and sweet-sour basil vinegar sauce

## Fisch Fish

- 39 **H**immeroder Forelle „Müllerin Art“, € 14,80  
aus eigenen Teichen, dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat  
**Himmerod trout „Müllerin Art“**  
from our own lakes, with potatoes and salad
- 38 **W**ildlachsfilet, € 13,50  
gedünstet, auf Bandnudeln und Blattspinat in Rahm  
**Filet of wild salmon,**  
poached, served on tagliatelle mixed with spinach and cream

## Feischgerichte Meat dishes

- 48 **S**chweineschnitzel „Wiener Art“, € 11,50  
mit Pommes frites und Beilagensalat  
*Escalope of porc "Wiener Schnitzel"*,  
breadcrumbed, french fries and salad
- 47 **S**chweineschnitzel „Wiener Art“, € 12,50  
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat  
*Escalope of porc "Wiener Schnitzel"*,  
breadcrumbed, with pan fried potatoes and salad
- 49 **S**chweineschnitzel mit Champignonrahmsoße, € 13,80  
Pommes frites und Beilagensalat  
*Escalope of porc*,  
breadcrumbed, with a creamed mushroom sauce, french fries and salad
- 50 **H**ähnchenbrust, € 14,80  
gebraten, an Tomaten-Basilikumsoße mit Pestonudeln und Beilagensalat  
*fried chicken breast*,  
tomato sauce, tagliatelle with basil, pesto and salad
- 53 **G**ekochtes Rindfleisch vom  Rind, € 14,80  
mit Remouladensoße, Salzkartoffeln und Möhrengemüse  
*Cooked beef*,  
sc. Tatar, boiled potatoes, butter glazed carrots

## Fleischgerichte Meat dishes

- 51 *Schweinerückensteak* € 14,50  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Krautsalat  
*Saddle of porc steak,*  
herb butter, pan fried potatoes, white cabbage salad
- 52 *Rumpsteak vom*  *Rind,* € 22,50  
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat  
*Rumpsteak*  
herb butter, french fries and salad

## Vegetarisch Vegetarian

- 56 *Käsespätzle* € 10,50  
mit Beilagensalat  
*Eifel cheese pasta,*  
some fried onions on top, salad
- 57 *Gemüsefrikadellen,* € 10,50  
mit Bandnudeln, Tomate-Basilikum-Soße und Beilagensalat  
*Vegetables balls,*  
tomato-basil-sauce, tagliatelle, salad

**F**ür die lieben Kleinen (bis 12 Jahre)  
**F**or our little ones (up to 12 Years)

- 74 *K*leines Schweineschnitzel, € 6,00  
mit Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise  
*S*mall porc escalope,  
breadcrumbs, french fries, ketchup & mayonnaise
- 75 *W*iener Würstchen, € 5,00  
mit Pommes frites, Mayo und Ketchup  
*S*ausage,  
french fries, mayonnaise & ketchup
- 77 *E*in Teller Pommes frites "Rot-Weiß" € 3,50  
*F*rench fries, mayonnaise & ketchup

## Dessertkarte ur Desserts

- 80 *Gemischter Eisbecher (3 Kugeln)* € 3,30  
3 *scoop of ice cream*
- 81 *mit Sahne with cream* € 3,80
- 88 *1 Kugel Eis nach Wahl* € 1,10  
1 *scoop of ice cream*
- 89 *Amarenabecher* € 6,00  
mit Vanilleeis, Krokant und Schlagsahne  
*Cup of vanilla ice cream with amarena cherries*
- 87 *Walnussknacker* € 6,00  
mit Schlagsahne und Eierlikör  
*Walnut cracker*  
walnut ice cream with egg liqueur advocaat
- 82 *ohne Sahne without cream* € 5,50
- 85 *Eiskaffee mit Schlagsahne* € 4,50  
*Iced coffee,*  
2 scoops of vanilla ice in cold coffee topped with cream
- 93 *Warmer Apfelstrudel,* € 5,80  
mit Vanilleeis und Sahne  
*Apfelstrudel,*  
with vanilla ice cream topped with cream
- 94 *Germknödel,* € 5,50  
gefüllt mit Pflaumenmus an Vanillesoße  
*Sweet dumpling,*  
filled with plum and vanilla sauce

*Ständig wechselndes Angebot an selbstgemachten Kuchen*  
*Try out our homemade cakes, varying in the season*