


## Aus dem Suppentopf Homemade soups

1	Eifeler Kartoffelsuppe Eifel potato soup	€ 6,00
4	... als Vorspeise / as a starter	€ 4,00
2	Deftige Gulaschsuppe Spicy goulash soup	€ 8,50
8	... als Vorspeise / as a starter	€ 5,00
7	Himmeroder Klostereintopf , mit Mühlenbrot Himmerod vegetable stew , with bread	€ 7,50
5	... als Vorspeise / as a starter	€ 5,00
16	Wahlweise mit Wiener Würstchen vom Metzger Mittler plus sausage from butcher Mittler	+ € 2,00

## Salate aus der Klosterküche Salads

24	Großer bunter Salatteller wahlweise mit ... / Salad optionally with ...	€ 9,80
22	geräucherter Forelle aus den hauseigenen Teichen smoked trout from our own ponds	€ 15,90
25	gebackenem  Ziegenkäse und in Honig gedünsteten Apfelscheiben baked goat cheese and honey stewed apples	€ 15,90
19	kleiner Beilagensalat small side salad	€ 4,50

Zu allen Suppen und Salaten servieren wir Mühlenbrot.  
We serve some bread for all soups and salads.

## Vegetarische Gerichte und Fisch Vegetarian dishes and fish


- |    |                                                                                                                                                                                                                  |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 39 | <b>Himmeroder Forelle "Müllerin Art"</b><br>aus den hauseigenen Teichen, mit Salzkartoffeln und Beilagensalat<br><b>Himmerod trout "Müllerin Art"</b><br>from our own ponds, with boiled potatoes and side salad | € 20,50 |
| 56 | <b>Käsespätzle</b> mit gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat<br><b>Eifel cheese pasta</b> topped with roasted onions, side salad                                                                                 | € 12,50 |

## Für den kleinen Hunger zwischendurch Snacks for in-between


- |     |                                                                                                                                                                                                                               |         |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 64  | <b>Zwei geräucherte Forellenfilets</b><br>aus den hauseigenen Teichen, Sahnemeerrettich, Butter und<br>Mühlenbrot<br><b>Two filets of smoked trout</b><br>from our own ponds, with creamed horseradish, butter and some bread | € 15,90 |
| 372 | <b>Backhendlsalat</b> , bunte Salate mit gebratener Hendlbrust<br><b>Salad with baked chicken</b>                                                                                                                             | € 14,90 |
| 67  | <b>Flammkuchen</b> mit Speck und Zwiebeln<br><b>Tarte Flambee</b> with bacon and onion                                                                                                                                        | € 9,50  |
| 68  | <b>Flammkuchen</b> mit Ziegenkäse<br><b>Tarte Flambee</b> with goat cheese                                                                                                                                                    | € 10,50 |

## Spezialitäten des Hauses

### Our Specialties

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 43 | <b>Himmeroder Mönchskloß</b><br>gefüllt mit würzigem Hackfleisch, an einer Speck-Lauch-Sahnesoße<br><b>Himmerod monk dumpling</b><br>potato dumpling filled with spiced minced meat in a creamy<br>bacon-leek sauce                                                                                    | € 12,90 |
| 44 | <b>Riesenrösti</b> überbacken mit  Ziegenkäse, eingestrichen mit<br>Abteibier, an Balsamico-Honig-Soße, mit Salatgarnitur<br><b>Goat cheese on a big hash brown,</b> sweet-sour basil vinegar sauce<br>and some salad | € 15,90 |
| 45 | <b>Himmeroder Klosterhacksteak</b><br>mit gedünsteten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln<br><b>Himmerod minced meat steak</b> topped with stewed onions,<br>with fried potatoes                                                                                                                    | € 14,50 |
| 39 | <b>Himmeroder Forelle "Müllerin Art"</b><br>aus den hauseigenen Teichen, mit Salzkartoffeln und Beilagensalat<br><b>Himmerod trout "Müllerin Art"</b><br>from our own ponds, with boiled potatoes and side salad                                                                                       | € 20,50 |

## Fleischgerichte Meat dishes

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 48 | <b>Schweineschnitzel "Wiener Art"</b><br>mit Pommes frites und Beilagensalat<br><b>Pork cutlet "Wiener Schnitzel"</b><br>breadcrumbs, with french fries and side salad                                                                                            | € 14,90 |
| 49 | <b>Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce</b><br>paniert, mit knusprigen Pommes frites und Beilagensalat<br><b>Pork cutlet with a creamed mushroom sauce</b><br>breadcrumbs, with french fries and side salad                                                  | € 15,90 |
| 53 | <b>Gekochtes Rindfleisch</b> vom  Rind<br>mit Remouladensoße, Salzkartoffeln und Möhrengemüse<br><b>Cooked beef</b> with sauce tartar, boiled potatoes and butter glazed carrots | € 17,90 |
| 41 | <b>Eifeler Schwenksteak vom Metzger Mittler</b><br>mit Pommes frites und Beilagensalat<br><b>Eifel Saddle Steak</b> with french fries and side salad                                                                                                              | € 16,80 |
| 61 | <b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b><br>mit zweierlei Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln<br><b>Braised Ox cheeks</b> with two types of carrots and potatoes                                                                                                       | € 18,90 |

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre) For our little guests (up to the age of 12)

- |    |                                                                                                                                                                 |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 74 | <b>Kleines Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise<br><b>Small pork cutlet</b> , breadcrumbs, with french fries, ketchup and mayonnaise | € 10,90 |
| 75 | <b>Wiener Würstchen</b> mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise<br><b>Sausage</b> with french fries, ketchup and mayonnaise                                   | € 6,00  |
| 77 | <b>Ein Teller Pommes frites "Rot-Weiß"</b><br>A plate of french fries with ketchup and mayonnaise                                                               | € 4,00  |

## Dessertkarte

### Our desserts

80	<b>Gemischte Eisvariation 3 Kugeln</b> Mixed types of ice cream 3 scoops	€ 3,90
81	<b>Gemischte Eisvariation mit Schlagsahne</b> Mixed types of ice cream topped with whipped cream	€ 4,50
80	<b>Eine Kugel Eis nach Wahl</b> 1 scoop of ice cream	€ 1,30
89	<b>Amarenabecher</b> Vanilleeis mit Amarenakirschen, Krokant und Schlagsahne <b>Cup Amarena</b> vanilla ice cream, amarena cherries, brittle and whipped cream	€ 7,50
87	<b>Walnusknacker</b> Walnusseis mit Schlagsahne und Eierlikör <b>Walnut cracker</b> walnut ice cream topped with whipped cream and egg liqueur	€ 7,50
85	<b>Eiskaffee</b> mit Schlagsahne <b>Iced coffee</b> (2 scoops of vanilla ice on cold coffee, topped with whipped cream)	€ 4,50
93	<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne <b>Warm apple-strudel</b> with vanilla ice cream and topped with whipped cream	€ 7,50
94	<b>Germknödel</b> gefüllt mit Pflaumenmus an Vanillesoße <b>Sweet yeast dumpling</b> filled with plum jam, sitting in vanilla sauce	€ 5,50
92	<b>Pfannkuchen</b> mit Himbeeren, Schlagsahne und Vanilleeis <b>warm Pancake</b> with raspberries and whipping cream	€ 6,90

Beachten Sie auch unser abwechslungsreiches  
Angebot an selbstgebackenen Kuchen!  
Try out our homemade cakes, varying during the season!

## Getränkekarte Drinks menu

### Alkoholfreie Getränke (Non-alcoholic drinks)

Gerolsteiner Mineralwasser (normal, still)	0,25l	€ 2,50	0,75l	€ 5,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola light	0,30l	€ 2,90	0,50l	€ 4,50
Bitter Lemon	0,20l	€ 2,90		
<b>Himmeroder</b> Apfelsaft, naturtrüb (apple juice, unfiltered)	0,20l	€ 2,50		
<b>Himmeroder</b> Apfelsaftschorle, naturtrüb (apple spritzer)	0,30l	€ 2,90	0,50l	€ 4,50
Orangensaft (orange juice)	0,20l	€ 2,50		
Johannisbeernektar (black currant nectar)	0,20l	€ 2,50		
Johannisbeerschorle (black currant spritzer)	0,30l	€ 2,90	0,50l	€ 4,50

### Viez - Apfelwein (Cider)

<b>Himmeroder</b> Viez (Himmerod cider)	0,30l	€ 2,90	0,50l	€ 4,50
<b>Himmeroder</b> Viezschorle (Himmerod cider spritzer)	0,30l	€ 2,90	0,50l	€ 4,50

### Biere (Beer)

<b>Himmeroder</b> Abteibier 10,5% Vol. (Himmerod Abbey beer)	0,30l	€ 4,20		
Bitburger Pils vom Fass	0,25l	€ 2,70	0,40l	€ 4,20
Bitburger alkoholfrei (non-alcoholic)	0,33l	€ 2,90		
Bitburger Radler vom Fass (Bitburger beer with sprite)	0,25l	€ 2,90		
Bitburger Radler alkoholfrei (non-alcoholic)	0,33l	€ 2,90		
Kandi Malzbier (malt beer)	0,33l	€ 2,90		
Benediktiner Hefeweizen (wheat beer)	0,50l	€ 4,50		
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei (non-alcoholic)	0,50l	€ 4,50		

Aperitifs (Appetizer)

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol)	0,20l	€ 5,50
Kir Royal (Prosecco, Johannisbeerlikör)	0,10l	€ 4,50
Kir Royal alkoholfrei (non-alcoholic)	0,10l	€ 4,50
Lillet Wild Berry	0,20l	€ 5,50
Gin Tonic	0,20l	€ 6,50

Liköre - Schnäpse (Liqueur)

Himmeroder Abteilikör (Himmerod Abbey liqueur)	2cl	€ 2,70
Obstler	2cl	€ 2,90
Mirabelle	2cl	€ 2,90
Williams Christ	2cl	€ 2,90
Malteser	2cl	€ 2,90
Asbach	2cl	€ 2,90

## Heiße Getränke Hot drinks

Kaffee, auch koffeinfrei (cup of coffee, also decaffeinated)	€ 2,40
Kännchen Kaffee (coffee jug)	€ 4,50
Tee (tea)	€ 2,40
schwarz 'Darjeeling', Grüner Tee, Pfefferminze (black 'Darjeeling', green tea, peppermint)	
Cappuchino	€ 2,90
Milchkaffee (white coffee)	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,50
Espresso	€ 2,40
Heißer Kakao (hot cocoa)	€ 2,90
Heißer Kakao mit Sahne (hot cocoa topped with whipped cream)	€ 3,50
Grog (hot water with rum)	€ 3,50
Glühwein (hot wine punch)	€ 3,50
Tee mit Rum (tea with rum)	€ 3,50



## Weinkarte Wines

Riesling, trocken Weingut Regnery, Klüsserath, Mosel	0,20l	€ 5,50
Rieslingschorle, trocken	0,20l	€ 5,00
Riesling, halbtrocken Weingut Regnery, Klüsserath, Mosel	0,20l	€ 5,50
Rieslingschorle, halbtrocken	0,20l	€ 5,00
Spätburgunder Weißherbst, trocken Weingut Regnery, Klüsserath, Mosel	0,20l	€ 5,50
Spätburgunder Rotwein, trocken Weingut Regnery, Klüsserath, Mosel	0,20l	€ 6,00
Grauburgunder, trocken Weingut Rotes Kreuz, Bernkastel, Mosel	0,20l	€ 5,50
Grauburgunder Schorle, trocken	0,20l	€ 5,00
Riesling Spätlese, lieblich Weingut Regnery, Klüsserath, Mosel	0,20l	€ 5,50
Riesling Spätlese Schorle	0,20l	€ 5,00