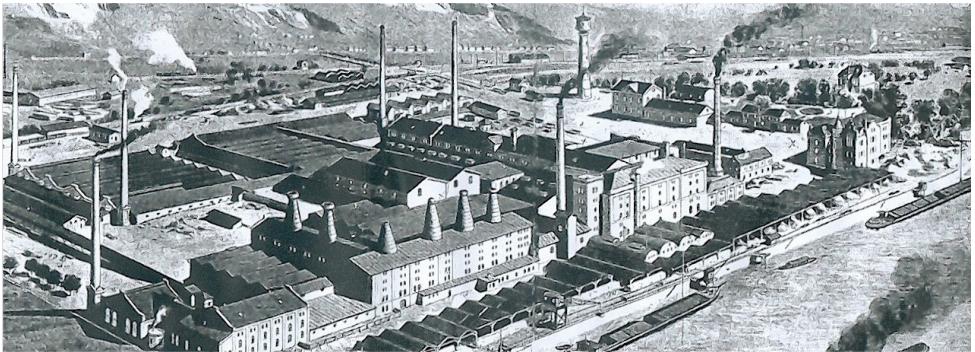


WILLKOMMEN IN DER ROHMÜHLE

WELCOME TO THE ROHMÜHLE



Historie

Die Rohrmühle befindet sich auf dem historischen Gelände einer der ersten deutschen Zementfabriken. Nachdem die Produktion dort Ende der 1980er Jahre eingestellt wurde, blieb sie als eines der wenigen Gebäude erhalten und ist heute ein charmantes Relikt dieser industriellen Vergangenheit.

History

The Rohrmühle is located on the historic site of one of Germany's first cement factories. After production ceased here in the late 1980s, it was preserved as one of the few remaining buildings, now serving as a charming reminder of the area's industrial heritage.

Hausgedeck *House Bread*

Hausgebackenes Brot (A1) 1,50 €
Homemade Bread

Hausgebackenes Brot (A1,G) 4,50 €
Französische Salzbutter
Homemade Bread | French Salted Butter

Appetizer (D,A1,G) 12,00 €
Baguette | Aioli | marinierte Oliven
Baguette | Aioli | Marinated Olives

Vorspeisen *Starters*

Hausgemachte Fischsuppe (C,B,I,O) 17,00 €
Garnele | Lachs | Thunfisch | Paprika |
Knoblauch | Kräuter
*Homemade Fish Soup | Prawn | Salmon | Tuna | Bell Pepper |
Garlic | Herbs*

Rote-Bete-Salat (H3,J) 14,00 €
Apfel | Koriander | Rucola | Walnusspesto
Beetroot Salad | Apple | Coriander | Rocket | Walnut Pesto



Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.
Please find the allergen information on the last page.

Vorspeisen Starters

Smoked Beef Brisket (J,F,K) 21,00 €

Geräucherte Rinderbrust | Pak Choi | Peperoni |
Frühlingszwiebeln | BBQ-Sauce | Sesam | Teriyaki
*Smoked Beef Brisket | Pak Choi | Pepperoncini | Spring Onions |
BBQ Sauce | Sesame | Teriyaki*

Gebackener Ziegenkäse 16,00 €

Brickteig | Tomaten-Aprikosen-Chutney | Frisée |
Balsamico-Dressing
*Baked Goat's Cheese | Filo Pastry | Tomato-Apricot Chutney | Frisée |
Balsamic Dressing*

Rindercarpaccio (G,J,B,A1) 22,00 €

Marinierter Rucola | Parmesan | Knuspergarnele
Kartoffelchips | Trüffel-Mayonnaise
*Beef Carpaccio | Marinated Arugula | Parmesan | Crispy Shrimp |
Potato Chips | Truffle Mayonnaise*

Burratina auf Gemüsevariation (G,J) 19,00 €

Gegrillte Zucchini | Eingelegte Paprika | Avocado
Kirschtomaten | Grüner Spargel | Pinienkerne | Pesto
*Burrata on Seasonal Vegetables | Grilled Zucchini | Marinated Peppers |
Avocado | Cherry Tomatoes | Green Asparagus | Pine Nuts | Pesto*

Green Steak (A1,K,F) 19,00 €

Vegane Steaktranchen | Hummus | marinierter
Rucola | Granatapfelkerne | Teriyaki-Sauce
*Vegan steak slices | Hummus | Marinated arugula
Pomegranate seeds | Teriyaki Sauce*

 = vegan

Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.
Please find the allergen information on the last page.

Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)

23,00 € p.P.

(A1,B,G,F,I,J,K,C,H7)

Knuspergarnelen | Vitello Tonnato | Hummus | Falafel
Parmesan | Parmaschinken | Vegane Beef Tataki 
Eingelegtes Gemüse | Burrata | Rucola | Kirschtomaten
Pesto aus getrockneten Tomaten | Oliven

*Appetizer platter (for 2 or more people) | Crispy prawns | Vitello tonnato
Hummus | Falafel | Parmesan cheese | Parma ham | Vegan Beef tataki
Pickled vegetables | Burrata | Arugula | Cherry tomatoes |
Dried Tomato Pesto | Olives*

Salate & Bowls

Salads & Bowls

Planted Chicken Salat (J,H4,K,A1,F)

21,00 €

Gebratene Paprika | Vegane Chicken | Salat der
Saison | Avocado | Balsamico-Dressing |
Cashewkerne | Kirschtomaten | Gurken | Sesam

*Planted Chicken Salad | Roasted Bell Pepper | Vegan Chicken |
Seasonal Salad | Avocado | Balsamic Dressing | Cashews |
Cherry Tomatoes | Cucumber | Sesame*

Caesar Salat (A1,D,G,J)

14,00 €

Romanasalat | Kirschtomaten | Brotcroutons |
Caesar-Dressing | Gehobelter Parmesan

*Caesar Salad | Romaine Lettuce | Cherry Tomatoes |
Croûtons | Caesar Dressing | Shaved Parmesan*

 = vegan

Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.
Please find the allergen information on the last page.

Rohmühle Bowl (A1,F,H4,J,K)

18,00 €

Salat der Saison | Buchweizen-Mix | Kirschtomaten |
Avocado | Gurke | Granatapfelkerne | Edamame |
Marinierter Pak Choi | Rote Bete | Sesam |
Cashewkerne | Teriyaki-Sauce

*Seasonal Salad | Buckwheat Mix | Cherry Tomatoes | Avocado |
Cucumber | Pomegranate Seeds | Marinated Pak Choi |
Edamame | Beetroot | Sesame | Cashews | Teriyaki Sauce*

Wählbar zum Caesar Salat & zur Rohmühle Bowl

Kikok-Hähnchenbruststreifen, + Ziegenkäse mit Honig überbacken (G), 5,00 €
+ Vegane Chicken 

*Kikok Chicken Breast Strips, + Goat Cheese Baked with Honey (G),
+ Vegan Chicken*

+ Black Tiger Garnelen (B), + Rindfleischstreifen, + Sashimi-Thunfisch (F) 7,00 €
Black Tiger Prawns, Beef Strips, Sashimi Tuna

Pasta

Pasta

(Unsere Pasta sind hausgemacht)

Spaghetti Gamberetti (A1,B)

22,00 €

Garnelen | Knoblauch | Chili | Kirschtomaten
Kräuter | Zitronengras-Kokos-Sauce
*Prawns | Garlic | Chili | Cherry tomatoes | Herbs |
Lemongrass coconut sauce*

Spaghetti Frutti di Mare (A1,B,I,F,N)

22,00 €

Pulpo | Calamari | Garnelen | Shrimps | Knoblauch |
Kräuter | Weißwein | Krustentierfond
*Octopus | Calamari | Prawns | Shrimps | Garlic | Herbs |
White Wine | Shellfish Stock*

 = vegan

Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.
Please find the allergen information on the last page.

Casarecce al Pollo (A1,G,I,J,F) 19,00 €
Hähnchenbruststreifen | Champignons | Kräuter |
Kirschtomaten | Tomaten-Rahm-Sauce
*Chicken Breast Strips | Mushrooms | Cherry Tomatoes | Herbs |
Creamy Tomato Sauce*

Conchiglioni Vegani (A1,F)  18,00 €
Vegane Chicken'n-Streifen | Möhren | Zucchini |
Kräuter | Kokos-Curry-Sauce
*Vegan Chicken Strips | Carrots | Zucchini | Herbs |
Coconut Curry Sauce*

Conchiglioni Salmone (A1,C,G) 20,00 €
Lachs | Babyspinat | Kirschtomaten | Kräuter |
Pernod-Rahm-Sauce
*Salmon | Baby Spinach | Cherry Tomatoes | Herbs |
Pernod Cream Sauce*

Grill & Steak

Grill & Steak

US Hüftsteak (ca. 250 g) (G) 34,00 €
Kartoffeldrillinge | Mediterranes Gemüse | Kräuterquark
US Sirloin Steak | Baby Potatoes | Mediterranean Vegetables | Herb Quark

Australian Rumpsteak (ca. 250 g) (G) 39,00 €
Kartoffeldrillinge | Mediterranes Gemüse | Kräuterquark
*Australian Rump Steak | Baby Potatoes | Mediterranean Vegetables |
Herb Quark*



Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.
Please find the allergen information on the last page.

Green Steak Tranchen (A1)  **31,00 €**
Kartoffeldrillinge | Mediterranes Gemüse | Teriyaki-Sauce
Green Steak Slices | Baby Potatoes | Mediterranean Vegetables | Teriyaki Sauce

Kikok Hähnchenbrust (G) **26,00 €**
Marinierte Kikok-Hähnchenbrust | Kartoffeldrillinge |
Mediterranes Gemüse | Kräuterquark
Kikok Chicken Breast | Marinated Kikok Chicken Breast | Baby Potatoes | Mediterranean Vegetables | Herb Quark

Rohmühle Beef Burger (A1,G,J) **19,00 €**
Brioche Bun | Salat | Tomate | Gewürzgurke | Gouda |
Gebratene Zwiebeln | BURGERSAUCE | Pommes frites |
Trüffelmayonnaise
Brioche Bun | Lettuce | Tomato | Pickle | Gouda | Fried Onions | Burger Sauce | Fries | Truffle mayonnaise

Hauptgerichte *Main Dishes*

Wiener Schnitzel (A1,G) **29,00 €**
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
Viennese Schnitzel | Fried Potatoes | Lingonberries | Lemon

Lachsfiletsteak (A1,G,B,C,I,J) **32,00 €**
Quinoa-Gemüse | Grüner Spargel | Garnelen
Rote-Curry-Cracker | Safran-Sauce
Salmon Fillet Steak | Quinoa vegetables | Green Asparagus | Prawns | Red Curry Cracker | Saffron Sauce



Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.
Please find the allergen information on the last page.

Thunfischsteak (A1,C,F,K,O) 36,00 €
Kurz gebratenes Sashimi-Thunfisch
Sesammantel | Basmatireis | Mediterranes
Gemüse | Teriyaki-Kokos-Sauce
*Quick-fried sashimi tuna | Sesame coating | Basmati rice
Mediterranean vegetables | Teriyaki coconut sauce*

Dessert
Dessert

Panna Cotta (G) 10,00 €
Himbeer-Sauce
Raspberry sauce

Crème Brûlée (D,G) 11,00 €
Vanilleeis
Vanilla ice cream

Cheesecake (A1,H1,D,G,F) 11,00 €
Lotus Creme
Lotus cream

Schokoladentraum (A1,D,G,F,M,E) 12,00 €
Warmes Schokoladentörtchen | Vanilleeis
Schokoladensauce | Cookie-Crums
*Warm Chocolate Cake | Vanilla Ice Cream
Chocolate Sauce | Cookie Crumbs*

Sorbet (A1,H7)  13,00 €
Aprikosensorbet | Pistazien-Cornflakes
Apricot sorbet | Pistachio Cornflakes



= vegan

Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.
Please find the allergen information on the last page.

Kindengerichte *Kids Dishes*

Casarecce (A1,G,I) Mit Butter oder Tomatensauce <i>With Butter or Tomato Sauce</i>	6,00 €
Wiener Schnitzel (A1,D,G) Pommes frites Ketchup Mayonnaise <i>Viennese Schnitzel French Fries Ketchup Mayonnaise</i>	14,00 €
Chicken Nuggets (A1) Pommes frites Ketchup Mayonnaise <i>French Fries Ketchup Mayonnaise</i>	9,00 €
Kinder-Dessert (A1,G) Blaues Zuckerwatteneis Schokolade Smarties <i>Blue Cotton Candy Ice Cream Chocolate Smarties</i>	9,00 €



Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.
Please find the allergen information on the last page.

Allergene Kennzeichnung

Allergen Labeling

A1	Weizen	A1	Wheat
A2	Roggen	A2	Rye
A3	Gerste	A3	Barley
A4	Hafer	A4	Oats
A5	Dinkel	A5	Spelt
A6	Khorsan-Weizen	A6	Khorsan Wheat
B	Krebstiere/Muscheln	B	Crustaceans/Molluscs
C	Fische	C	Fish
D	Eier	D	Eggs
E	Erdnüsse	E	Peanuts
F	Soja	F	Soy
G	Lactose/Milcheiweiß	G	Lactose/Milk Protein
H1	Mandel	H1	Almond
H2	Haselnuss	H2	Hazelnut
H3	Walnuss	H3	Walnut
H4	Kaschunüsse	H4	Cashew Nut
H5	Pecannüsse	H5	Pecan Nut
H6	Paranüsse	H6	Brazil Nut
H7	Pistazie	H7	Pistachio
H8	Macadamia/Queenslandnüsse	H8	Macadamia/Queensland Nut
I	Sellerie	I	Celery
J	Senf	J	Mustard
K	Sesam	K	Sesame
L	Sulfite/Schwefeldioxid	L	Sulphites/Sulfur Dioxide
M	Lupinen	M	Lupins
N	Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch)	N	Molluscs (e.g. Snails, Squid)
O	Anti-Oxidationsmittel	O	Anti-oxidants

Ihr Genuss liegt uns am Herzen - daher steht Ihnen unser Personal bei Fragen zu Inhaltsstoffen gerne zur Seite. Zögern Sie nicht uns anzusprechen um gemeinsam ein unbeschwertes Restaurant-Erlebnis zu schaffen. Guten Appetit!

Your enjoyment is our priority, which is why our staff is here to assist you with any questions regarding ingredients. Don't hesitate to reach out so we can create a delightful and carefree dining experience together. Bon appétit!