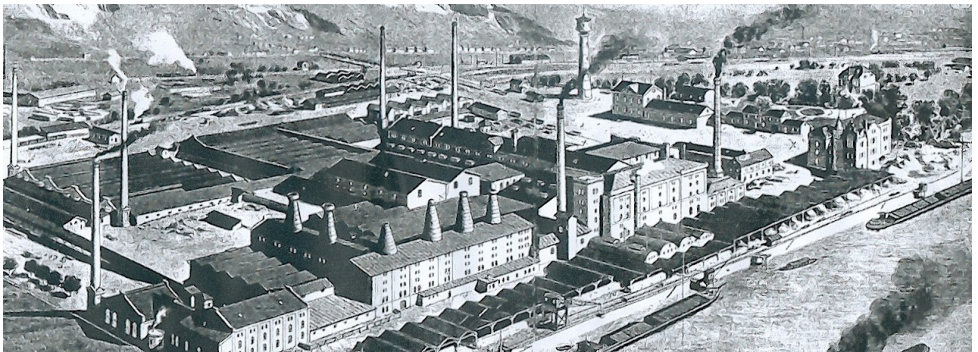


WILLKOMMEN IN DER ROHMÜHLE

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.

Vorspeisen

Starters

Möhren Ingwer Suppe (I)  12,00 €
Kokosmilch | Koriander
Carrot-Ginger Soup | Coconut Milk | Coriander

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

Rindercarpaccio (A1,G,F,B,J,I) 22,00 €
Marinierter Rucola | Parmesan | Trüffelcreme |
Pinienkerne | Knuspergarnele
*Beef Carpaccio | Marinated Arugula | Parmesan | Truffle Cream |
Pine Nuts | Crispy Prawn*

Burratina (G,L,J) 18,00 €
Kirschtomaten | Rucola | Basilikum-Pesto |
Balsamico-Reduktion | Parmesan Chips
*Cherry Tomatoes | Arugula | Basil Pesto | Balsamic Reduction |
Parmesan Chips*

Green Steak (A1,I,J,K)  17,00 €
Veganes Steak Tranchen | Marinierter Chinakohl |
Sesam | Teriyaki-Sauce
*Vegan Steak Slices | Marinated Chinese Cabbage | Sesame |
Teriyaki Sauce*



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

Vorspeisen

Starters

Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)

23,00 € p.P.

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

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

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

Salate

Salads

Crispy Chicken Salat (A1,I,J,K)

19,00 €

Kikok-Hähnchenbrust | Sweet Chili Sauce |
Chinakohl | Rotkohl | Sesam | Salat der Saison |
Balsamico Dressing

*Kikok Chicken Breast | Sweet Chili Sauce | Chinese Cabbage |
Red Cabbage | Sesame | Seasonal Salad | Balsamic Dressing*

Salat Ziegenkäse (A2,H3,J,A1,G)

19,00 €

Überbackener Ziegenkäse | Honig | Vollkornbrot |
Granatapfelkerne | Salat der Saison | Rotkohl |
Walnuss Dressing

*Gratinated Goat Cheese | Honey | Whole Grain Bread | Pomegranate
Seeds | Seasonal Salad | Red Cabbage | Walnut Dressing*



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

Salate

Salads

Salat Garnelen (B,F,G,I,J,K) **21,00 €**
Gebratene Garnelen | Knoblauch | Avocado | Chinakohl |
Salat der Saison | Quinoa-Mix | Sesam-Ingwer-Dressing
*Grilled Prawns | Garlic | Avocado | Chinese Cabbage | Seasonal Salad |
Quinoa Mix | Sesame-Ginger Dressing*

Salat Green Steak (I,J,K,F)  **20,00 €**
Veganes Steak Tranchen | Chinakohl | Salat der Saison |
Rotkohl | Quinoa-Mix | Sesam-Ingwer-Dressing
*Vegan Steak Slices | Chinese Cabbage | Seasonal Salad | Red Cabbage |
Quinoa Mix | Sesame-Ginger Dressing*

Pasta

Pasta

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

Casarecce Gamberetti (A1,G,B,I,J,F) **23,00 €**
Garnelen | Knoblauch | Pinienkerne | Parmesan Chips |
Getrocknete Tomaten | Kräuter | Olivenöl
*Prawns | Garlic | Pine Nuts | Parmesan Chips | Sun-Dried Tomatoes |
Herbs | Olive Oil*



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

Pasta

Pasta

Maccheroni Gorgonzola (A1,G,H3) 17,00 €

Walnüsse | Radicchio | Kirschtomaten | Parmesanchips

Walnuts | Radicchio | Cherry Tomatoes | Parmesan Chips

Maccheroni Salmone (A1,C,I,J,F) 19,00 €

Lachs | Grüner Spargel | Kirschtomaten | Kräuter |

Pernod-Rahm-Sauce

Salmon | Green Asparagus | Cherry Tomatoes | Herbs | Pernod Cream Sauce

Ravioli Tartufo (A1,A4,F)  20,00 €

Steinpilzfüllung | Wilder Brokkoli | Champignons |

Trüffel-Rahm-Sauce

Porcini mushroom filling | wild broccoli | mushrooms | truffle cream sauce



Unsere Pasta werden frisch in unserer Küche hausgemacht.

Our pasta are freshly made in-house.



Die Allergeninformation finden Sie ganz hinten.

Please find the allergen information on the last page.

Hauptgerichte *Main Dishes*

Wiener Schnitzel (A,I,F,G,I,J) **29,00 €**

Kartoffelsalat | Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Viennese Schnitzel | Potato Salad | Cucumber Salad | Cranberries | Lemon

Rumpsteak (G) **38,00 €**

Kartoffel-Drillinge | Mediterranes Gemüse | Sour Cream |
Karamellisierte Zwiebeln

*Rump Steak | Baby Potatoes | Mediterranean Vegetables |
Sour Cream | Caramelized Onions*

Saltimbocca (G,D,L,I,J,F) **28,00 €**

Kikok-Hähnchenbrust | Parmaschinken | Salbei |
Kartoffelgratin-Törtchen | Mediterranes Gemüse |
Marsala-Wein-Sauce

*Kikok Chicken Breast | Parma Ham | Sage | Potato Gratin Tart |
Mediterranean Vegetables | Marsala Wine Sauce*

Surf and Turf (A,I,I,F,J) **32,00 €**

Garnelen | Rinderfleischstreifen | Basmatireis |
Mediterranes Gemüse | Teriyaki-Kokos-Sauce

*Prawns | Beef Strips | Basmati Rice | Mediterranean Vegetables |
Teriyaki-Coconut Sauce*

Lachsfiletsteak (A,I,G,B,C,I,J) **32,00 €**

Quinoa-Gemüse | Grüner Spargel | Garnele |
Rote-Curry-Cracker | Safran-Sauce

*Salmon Fillet Steak | Quinoa Vegetables | Green Asparagus | Prawn |
Red Curry Crackers | Saffron Sauce*



Hauptgerichte

Main Dishes

Doradenfilet (A1,C,I,J,G,F) **32,00 €**
Rote-Beete-Risotto | Wilder Brokkoli | Zitronengel |
Rote-Curry-Cracker | Zitronengras-Sauce
*Sea Bream Fillet | Beetroot Risotto | Wild Broccoli | Lemon Gel |
Red Curry Crackers | Lemongrass Sauce*

Kindengerichte

Kids Dishes

Maccheroni (A1,G,I) **6,00 €**
Mit Butter oder Tomatensauce
With Butter or Tomato Sauce

Wiener Schnitzel (A1,D,G) **14,00 €**
Pommes | Ketchup | Mayonnaise
Viennese Schnitzel | French Fries | Ketchup | Mayonnaise

Chicken Nuggets (A1) **9,00 €**
Pommes | Ketchup | Mayonnaise
French Fries | Ketchup | Mayonnaise

Kinder-Dessert (A1,G) **9,00 €**
Blaues Zuckerwatteneis | Schokolade | Smarties
Blue Cotton Candy Ice Cream | Chocolate | Smarties



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

Dessert

Dessert

Zitronen-Vanille-Tarte (A1,H7,F,D,G) **16,00 €**

Zitronencreme | Vanillemousse |
Schokoladenglasur | Himbeersauce | Pistazien-Cornflakes
*Lemon Cream | Vanilla Mousse | Chocolate Glaze |
Raspberry Sauce | Pistachio Cornflakes*

Schokoladentraum (A1,D,G,F,M,E) **14,00 €**

Warmes Schokoladentörtchen | Vanilleeis |
Schokoladensauce | Cookie-Crumbs
*Warm Chocolate Cake | Vanilla Ice Cream | Chocolate Sauce |
Cookie Crumbs*

Sorbet (A1,H7)  **14,00 €**

Aprikosensorbet | Pistazien-Cornflakes
Apricot Sorbet | Pistachio Cornflakes

Käse (A1,G,F,J) **19,00 €**

Fontina Aosta Bergkäse | Parmesankäse Grana
Padano | Livarot AOP Rohmilchkäse | Quittengelee |
Feigensenf | Blätterteig-Käse-Stange
*Fontina Aosta Mountain Cheese | Parmesan Grana Padano |
Livarot AOP Raw Milk Cheese | Quince Jelly | Fig Mustard |
Puff Pastry Cheese Stick*



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

Eis
Ice Cream

Eiskaffee (G,F,A1,D) 6,50 €
Vanilleeis | Sahne | Schokoladensauce |
Cookie-Crumbs
*Vanilla Ice Cream | Whipped Cream | Chocolate Sauce |
Cookie Crumbs*

Eisschokolade (G,A1,D,F) 6,50 €
Vanilleeis | Sahne | Cookie-Crumbs
Vanilla Ice Cream | Whipped Cream | Cookie Crumbs

Kleines gemischtes Eis (G,A1,D,F) 5,00 €
Zwei Kugeln nach Wahl
Two scoops of your choice

Großes gemischtes Eis (G,A1,D,F) 7,00 €
Drei Kugeln nach Wahl
Three scoops of your choice

Eisorten

Vanille (G,F) | Karamell (F)  | Erdbeere (G,F) |
Schokolade (H2,G,F) | Walnuss (F,G,H3)
Vanilla | Caramel | Strawberry | Chocolate | Walnut



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!