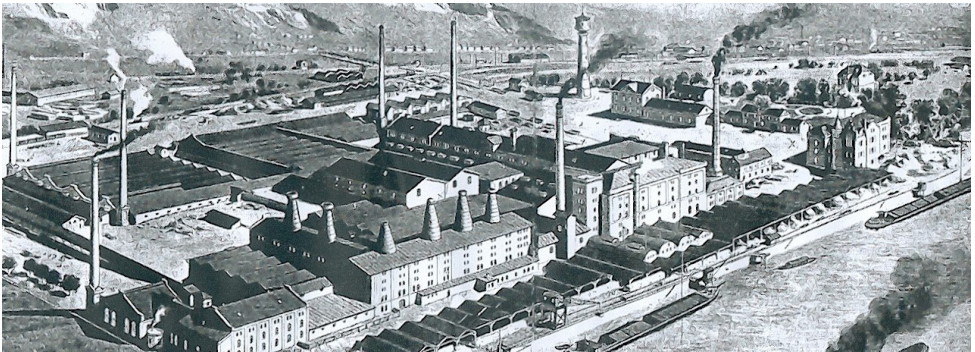


WILKOMMEN IN DER ROHMÜHLE

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*

Steinpilz Cappuccino (A1,F,A4)  14,00 €
Steinpilzsuppe | Haferschaum | Blätterteig-
Käse-Stange
*Porcini Mushroom Soup | Oat Foam |
Puff Pastry Cheese Stick*

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 | Petersilien-Erde | Knuspergarnele
*Marinated Arugula | Parmesan | Truffle Cream | Pine Nuts |
Parsley Soil | Crispy Shrimp*

Burratina (H7,F,G,J,I) 18,00 €
Persische Cassisfeigen | Pistazien | Rucola |
Kirschtomaten
Persian Cassis Figs | Pistachios | Arugula | Cherry Tomatoes

Ziegenkäse Crème Brûlée (H7,G,F) 18,00 €
Apfel Chili Chutney | Pistazien | Frisée
Apple Chili Chutney | Pistachios | Frisée



Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)

23,00 € p.P.

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

Knusper Garnelen | Chili-Mayonnaise | Vitello Tonnato |
Hummus | Falafel | Parmesan | Parmaschinken |
Beef Tataki | Burrata | Rucola | Kirschtomaten |
getrocknete Tomaten-Pesto | Oliven

*Crispy Prawns | Chili Mayonnaise | Vitello Tonnato | Hummus |
Falafel | Parmesan | Parma Ham | Beef Tataki | Burrata |
Arugula | Cherry Tomatoes | Sun-Dried Tomato Pesto | Olives*

Bowl & Salat

Bowl & Salad

Vegan Bowl

(A1,F,I,J,K)



20,00 €

Falafel Pralinen | Rotkohl | Chinakohl | Salat |
Couscous Gemüse | Kirschtomaten | Gurken |
Rote Beete | Kichererbsen | Hummus |
Granatapfelkerne | Tahini-Sauce

*Falafel Pralines | Red Cabbage | Chinese Cabbage | Salad |
Couscous Vegetables | Cherry Tomatoes | Cucumbers | Beetroot |
Chickpeas | Hummus | Pomegranate Seeds | Tahini Sauce*

Caesar Salat

(A1,G,D,I,J)

20,00 €

Kikok-Hähnchenbrust | Romana Salat |
Bretzelperlen | Parmesan | Kirschtomaten |
Caesar-Dressing

*Kikok Chicken Breast | Romaine Lettuce | Pretzel Pearls |
Parmesan | Cherry Tomatoes | Caesar Dressing*



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

Hauptgerichte Main Dishes

Ravioli Tartufo (A1,F,I,J)



24,00 €

Ravioli mit Steinpilzfüllung | frischer schwarzer Trüffel | wilder Brokkoli | Trüffel-Sauce

Ravioli with Porcini Mushroom Filling | Fresh Black Truffle | Wild Broccoli | Truffle Sauce

Spaghetti Garnelen (A1,G,D,B,I,J,M)

23,00 €

Garnelen | Knoblauch | Pinienkerne | Parmesan-Chips | getrocknete Tomaten | Kräuter | Olivenöl

Shrimp | Garlic | Pine Nuts | Crisps | Dried Tomatoes | Herbs | Olive Oil

Ravioli Gorgonzola (A1,G,D,H7,F)

20,00 €

Ravioli Ricotta Spinat | Persische Cassisfeigen | Pistazien | Radicchio | Parmesan-Chips

Ricotta Spinach Ravioli | Persian Cassis Figs | Pistachios | Radicchio | Parmesan Crisps

Wiener Schnitzel (A1,G,D,I,J)

29,00 €

Kartoffel-Parmesan Püree | Preiselbeeren | Gurkensalat | Zitrone

Potato-Parmesan Purée | Lingonberries | Cucumber Salad | Lemon



= vegan

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

Hauptgerichte *Main Dishes*

Lachsfiletsteak (A1,B,C,D,G,I,J,F) **32,00 €**

Knuspergarnele | Safran-Sauce | Ravioli Ricotta
Spinat | Kräuteröl | Salzzitronen-Gel
*Crispy Shrimp | Saffron Sauce | Ricotta Spinach Ravioli |
Herb Oil | Salted Lemon Gel*

Kabeljaufilet (A1,G,C,I,J,F) **36,00 €**

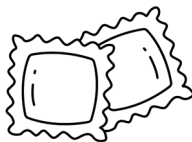
Kartoffelpüree | Erbsen | Prosecco-Sauce |
Keta Kaviar | Petersilien-Erde | Tomatenflocken
*Mashed Potatoes | Peas | Prosecco Sauce | Keta Caviar |
Parsley Soil | Tomato Flakes*

Rumpsteak (G,A1,F,I,J) **40,00 €**

Blumenkohl-Kartoffelpüree | Balsamico
Backpflaumen | confierte Kirschtomaten |
wilder Brokkoli
*Cauliflower Potato Purée | Balsamic Prunes | Confit Cherry
Tomatoes | Wild Broccoli*

Barbarie Entenbrust (A1,G,F,I,J) **32,00 €**

Kartoffelgratin-Törtchen | Hokkaidokürbis-Creme |
grüner Spargel | Marsalawein-Sauce
*Potato Gratin Cake | Hokkaido Pumpkin Cream |
Green Asparagus | Marsala Wine Sauce*



Unsere Ravioli werden frisch in unserer Küche hausgemacht.
Our ravioli are freshly made in-house.

Kindengerichte *Kids Dishes*

Spaghetti (A1,D,G,M,I) Mit Butter oder Tomatensauce <i>Spaghetti with Butter or Tomato Sauce</i>	6,00 €
Ravioli Ricotta-Spinat (A1,D,G) Mit Butter oder Tomatensauce <i>Ricotta Spinach Ravioli with Butter or Tomato Sauce</i>	9,00 €
Wiener Schnitzel (A1,D,G) Mit Pommes oder Kartoffelpüree <i>Wiener Schnitzel with French Fries or Mashed Potatoes</i>	14,00 €
Hähnchenbrust (G) Kikok-Hähnchenbrust vom Grill Kartoffel-Erbсен-Püree Rahmsauce <i>Grilled Kikok Chicken Breast Mashed Potatoes and Peas Creme sauce</i>	12,00 €
Kinder-Dessert (A1,G) Blaues Zuckerwatteneis Schokolade Smarties Zuckerwatte <i>Blue Cotton Candy Ice Cream Chocolate Smarties Cotton Candy</i>	9,00 €

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-Crums

*Vanilla Ice Cream | Whipped Cream | Chocolate Sauce |
Cookie Crumbs*

Eisschokolade (G,A1,D,F)

6,50 €

Vanilleeis | Sahne | Cookie-Crums

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

Eissorten

Vanille (G,F) | Karamell (F) | Erdbeere (G,F) | Schokolade (H2,G,F) |

Walnuss (F,G,H3)

Vanilla | Caramel | Strawberry | Chocolate | Walnut



Ihre Feier in der Rohmühle

Ob Hochzeitsfeier, Geburtstag oder Weihnachtsfeier – die Rohmühle ist die ideale Location, um Ihre besonderen Wünsche in die Realität umzusetzen. Genießen Sie die atemberaubende Aussicht von unserer Panoramaterrasse, entspannen Sie im Wintergarten oder feiern Sie in unseren modernisierten, klimatisierten Separees – jede Ecke lädt zum Verweilen ein.

Unser engagiertes Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um geschmackvolle Menüs mit Ihnen zusammenzustellen. Zögern Sie nicht, uns direkt anzusprechen oder eine Anfrage über das Kontaktformular auf unserer Webseite zu stellen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Jetzt informieren und Ihr Event anfragen:



www.rohmuehle.com

Folgen Sie uns auch auf Instagram und Facebook.



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!