Vorspeisen
starters



Gebratene Garnelen B, G
in Chili-Kräuteröl mit Knoblauch

Sauteed Prawns
with olive oil from chilli and fresh garlic – spicy, aromatic
15,00 €

Carpaccio vom Rind G, O
mit Olivenöl, Balsamico-Essig,
Rucola und Parmesan

Beef carpaccio
with olive oil, balsamic vinegar
rucola and Parmesan
15,00 €

Bruschetta mit Kirschtomaten A. G. O
Knuspriges Brot mit marinierten Kirschtomaten,
Rucola, Knoblauch, Parmesan und Balsamico-Creme.

Bruschetta with Cherry Tomatoes
Crispy bread with marinated cherry tomatoes,
rocket, garlic parmesan and balsamic cream.
11,00 €

Vegetarisch ohne Parmesan

Brotkörbchen C, D, E, G, M, N, O – 5, 6
mit hausgebackenem Brot und
2 saisonalen hausgemachten Dips

Bread Basket
with homemade bread and
2 seasonal homemade dips
6,50 €



Thai-Curry-Suppe L. - 3
Vegan
mit Kokosmilch und orientalischen Gewürzen

Thai curry soup
with coconut milk and oriental spices
8,50 €

Salate & Fischgerichte
salads & fish dinners



Zylinderhaus Salat C, M, O, E - 5
gemischter Salat der Saison

Zylinderhaus Salad
mixed seasonal leaf salad
13,00 €

Caesar Salat A, C, G, M - 5
mit frischen Croûtons, Parmesan
und Caesar Dressing

Caesar Salad
with fresh croutons, Parmesan cheese
and Caesar dressing
14,00 €

wahlweise mit

- gebratenen Hähnchenstreifen + 8,00 €
- gebratenen Garnelen B + 10,00 €

optionally with

- sauteed chicken strips + 8,00 €
- fried prawns + 10,00 €

Fischgerichte

Zartes Zander- oder Lachsfilet an Safran-Beurre-blanc B, D, G, L, M, O
Saftig gebratenes Lachsfilet, mit samtigen Safran-Buttersauce,
Blumenkohl-Kokosmilch-Mousse und zarten Pak Choi.

Tender pike-perch or salmon fillet with saffron beurre blanc
A succulent pan-fried salmon fillet, served with a velvety saffron butter sauce,
cauliflower and coconut milk mousse, and tender pak choi.
27,50 €



Pasta mit Garnelensauce A, B, C, G, L, O
Al dente Pasta in cremiger Garnelen-Sauce,
mit Tomaten und 4 Garnelen

Pasta with Prawn Sauce
Al dente pasta in a creamy prawn sauce,
with tomatoes and 4 prawns
20,50 €

Hauptspeisen
main courses



Zylinderhaus Toast A, G, L, O
rosa gebratenes Schweinefilet auf geröstetem Toast mit Waldpilzsauce und kleinem Salat

Zylinderhaus Toast
Pink-roasted pork fillet on toasted bread with a wild mushroom sauce and a small salad
24,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ A, C, G / 6
mit Pommes Frites

Vienna-style pork cutlet
with french fries
19,90 €

forrest mushroom
Paprika
or
Pepper SAUCE
+2,50 €

Cordon Bleu vom Schwein A, C, G - 5, 6, 8
mit Pommes Frites

Pork cordon bleu
with french fries
21,90 €

Waldpilzsauce
Paprikasauce
oder
Pfeffersauce
+2,50 €

Hausgemachte Sülze A, C, G, L, M, O – 5, 6, 10
mit Remoulade und Petersilienkartoffeln

Homemade Brawn
with remoulade and parsley potatoes
17,50 €



Schafskäse-Strudel Vegetarisch A, C, G, L
Knuspriger Strudel gefüllt mit CousCous, Oliven, Schafskäse auf einem Bett aus mediterranem Ofengemüse – mit Thai-Curry Schaum

Sheep’s Cheese Strudel
Crispy strudel filled with couscous, olives and sheep’s cheese, served on a bed of Mediterranean oven-roasted vegetables – with Thai curry foam
19,90 €

Gemüsebratling Vegetarisch A, E, P
mit saisonalem Gemüse, Curry Kokos Schaum und Kartoffeln

vegetable patty
with seasonal vegetables, coconut curry foam and potatoes
20,00 €

Hauptspeisen
main courses



Rumpsteak G
vom argentinischen Rind
(Rohgewicht ca. 230 g)

wählen Sie Ihre Beilage:
Pommes Frites
Bratkartoffeln

wahlweise mit:
hausgemachter Kräuterbutter G
gebratenen Zwiebeln

choose your side dish:
french fries
fried potatoes

optionally with
homemade herb butter G
fried onions

Waldpilzsauce
Paprikasauce
oder
Pfeffersauce
+2,50 €
A, G, L, O

Rumpsteak
argentinian beef
(Gross weight approx. 230 g)
33,00 €

forrest mushroom
Paprika
or
Pepper SAUCE
+2,50 €
A, G, L, O

Lust auf Surf & Turf?
Verfeinern Sie Ihr Steak mit 4 gegrillten Garnelen B
enhance your steak with 4 grilled prawns
+ 10,00 €

zusätzliche Beilagen



Beilagensalat C, M, O
Small Mixed Salad
5,20 €

Saisonales Gemüse
Seasonal vegetables
5,60 €

Pasta A, C, L
Pasta
6,20 €

Pommes Frites
french fries
5,60 €

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Fried potatoes with bacon and onions
6,20 €

Petersilienkartoffeln
Parsley potatoes
5,90 €

Brotkörbchen A, G
Bread Basket
2,00 €

Mayo / Ketchup C, M O, -5
Mayo / Ketchup
0,80

Burger

Alle Burger werden mit Mayo & Ketchup serviert



Vegetarisch

Veggie Burger A, C, G, M

Gemüsepatty mit knackigem Salat, Essiggurken, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites

Veggie patty with crisp lettuce, pickels, tomatoes, caramelised onions, homemade burger sauce and french fries

19,60 €

Zylinder Classic Burger A, C, G, M -5

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Essiggurken, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites

100% fresh, locally sourced minced beef with lettuce, pickels, tomatoes, caramelised onions, homemade burger sauce and french fries.

22,00 €

Doppelter Burger Zweites Rindfleisch-Patty
Double burger Second beef patty
+ 8,00 €

Zylinder Cheese Burger A, C, L, M - 5

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Essiggurken, Tomaten, Schmorzwiebeln, Goudakäse, hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites

100% fresh, locally sourced minced beef with lettuce, pickels, tomatoes, caramelised onions, Gouda cheese, homemade burger sauce and french fries.

22,50 €

Pulled Pork Burger A, C, G, M – 5, 9

Pulled Pork auf Coleslaw, hausgemachter BBQ Sauce, und Pommes Frites

Pulled pork on coleslaw, homemade BBQ sauce, and french fries.

21,00 €



Hunsrücker Hirsch Burger A, C, G, M - 5

100% frisches, heimisches Hirschhackfleisch mit geschmolzenem Camenbert, Preiselbeeren und Pommes Frites

100% fresh, locally sourced minced venison with melted Camembert, cranberries and chips

23,00 €

Zylinder Hot Chili Burger A, C, G, M / 5

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Essiggurken, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter SCHARFER Burgersauce, Goudakäse, Jalapenos und Pommes Frites

100% fresh, local minced beef with lettuce, pickels, tomatoes, braised onions, homemade HOT burger sauce, Gouda cheese, jalapenos and french fries

Knuspriger BACON dazu?
How about some crispy BACON to go with it?
+ 2,00 €
O - 5, 6

Dessert



Hausgemachter Kaiserschmarrn A, C, G

mit Apfelmus aus heimischen Äpfeln
und Preiselbeersauce
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Homemade Kaiserschmarrn
with applesauce made from local
apples and cranberrie sauce
(Preparation time approx. 20 minutes)
12,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen A, C, E, G, O

mit gelierten Waldbeeren und Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake
with wild berries jelly and vanilla ice cream
11,50 €

Wiener Apfelstrudel A, C, G / 12

Vanilleeis und Sahne

Viennese apple strudel
Vanilla ice cream and cream
11,00 €

„Mama & Papa Nasch“ A, C, G, H

mit Heidelbeer Kompott oder Sauerkirsch Kompott
Traditionelles rumänisches Dessert:
Frisch gebackene Quark-Donuts, goldbraun frittiert,
serviert mit Sauerrahm,

'Mummy & Daddy Nasch'
with sour cream, blueberry compote or sour cherry compote
A traditional Romanian dessert:
freshly baked quark donuts, deep-fried until golden brown,
served with sour cream,
12,50 €



Stellen Sie sich Ihr Eis zusammen

Vanille * Erdbeere G * Zitronensorbet * Haselnuss G, H
Schokolade F, G * Crème Brûlée G * Marzipan – Praline G, H Tiramisu A, C, G
Joghurt – Waldbeere G * Cookies A, C, G, F * Toffifee G, H

je Kugel 2,20 € **Portion Sahne 1,40 €**

Vanilla * Strawberry * Lemon sorbet * Hazelnut
Chocolate * Crème brûlée * Marzipan praline * Tiramisu
Yoghurt – Wild berries * Cookies * Toffifee

per Scoop 2,20 € ***serving of cream 1,40 €***