Lieber Gast,

die gesamte Zylinderhaus Familie rund um unser Küchen- und Serviceteam – unter der Leitung von Küchenchef David Schneck – sowie unser Team des Museums, heißen Sie in unserem Haus aufs herzlichste “Willkommen”.

Wie auch in unserem Museum werden im Restaurant Zylinderhaus die alten Werte gepflegt und hochgehalten.

Die Herkunft unserer Gerichte ist ebenso bunt wie unser Team und überzeugt mit regionalen aber auch mit internationalen “Leckereien”.

Wir verwenden frische und hochwertige Produkte aus unserer Region um Ihnen mal ganz traditionell und mal in einem schicken, frischen Gewand unsere Philosophie näherzubringen.

Bei Fragen zu den Gerichten und Allergenen, aber auch für das ein oder andere nette Gespräch stehen Ihnen unsere Damen und Herren vom Serviceteam gerne jederzeit zur Verfügung.

Jetzt bleibt uns nur noch, Ihnen eine schöne, genussvolle Zeit bei uns zu wünschen.

IHR ZYLINDERHAUS TEAM

ZYLINDERHAUS

MUSEUM · RESTAURANT · EVENTS

BESUCHEN SIE UNS AUF SOCIALMEDIA UND IM WEB

Vorspeisen

Kalte Roastbeefscheiben

mit provenzalischer Vinaigrette und mariniertem Wildkräutersalat [M,O]
15,00

Carpaccio vom Rind

mit Olivenöl, gereiftem Balsamico und gehobeltem Parmesan [G,O]
14,50

Variation von Pfifferlingen

Wachtelbrust auf marinierten Pfifferlingen / Pfifferlingssuppe
/ Garnele auf Pfifferlingsrisotto [A,B,D,G,L,M,O]
18,50

Suppen

Thai - Curry Suppe

[A,B,G,H,L,O]

7,80
wahlweise mit gebratener Garnele + 2,30

Chlodnik

Kalte Rote-Beete Suppe [G,M,L]
7,80

Tomatensuppe

[A,G,L]

7,80

Salate

„Wald- und Wiesensalat" VEGETARISCH

gemischter Blattsalat der Saison [B,G,H,L,M,O]
11,50

wahlweise mit
- gratiniertem Ziegenfrischkäse im Speckmantel + 5,80
- gebratener Putenbrust + 6,00
- gebratenen Garnelen + 9,20

Salat „Caesar's Art" VEGETARISCH

mit frischen Brotcroutons, Parmesan und Caesar Dressing [A,G,L,M]
12,70

wahlweise mit gebratener Putenbrust + 6,00

Hauptgerichte

„Zylinder Toast"

gebratenes Eifel - Schweinefilet auf geröstetem Toast
mit Pilzrahmsauce, gebratenen Champignons und kleinem Salat A,C,G,L,M
16,70

Schweineschnitzel

mit Pilzrahmsauce und Pommes frites A,C,G
wahlweise mit Bratkartoffeln
19,30

Cordon Bleu

mit Pommes frites A,C,G
wahlweise mit Bratkartoffeln
19,50

Coq au vin

in Rotweinsauce mit Schmorgemüse und Kartoffelstampf A,C,G,L,O
22,50

Schweinenacken „Säubrenner Art"

mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln A,C,G,L,M
19,00

Black-Tiger Garnelen

mit Tagliatelle, Safransauce, Cherryschmortomaten und Frühlingslauch A,B,C,D,G,L,O
25,30

Gebratenes Zanderfilet

mit Krustentiersauce, Schmortomaten und Pfifferlingsrisotto A,B,C,D,G,L,O
26,50

Gebratenes Goldbrassenfilet

mit Krustentierschaum und frischer Tagliatelle A,B,C,D,G,L,O
25,50

Hauptgerichte

Gemüsebratling VEGAN

mit Curryschaum, Ratatouille, gebratenen Pilzen und Basilikumpesto
17,00

Schafskäsestrudel VEGETARISCH

mit Curryschaum, Cous - Cous, pikantem Ratatouille und Basilikumpesto [A,C,G,L]
18,50

Burger

Veggie Burger VEGETARISCH

Gemüsepattie mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes frites [A,C,G,M,O]
15,00

Zylinder-Classicburger

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes frites [A,C,G,M,O]
16,70

Zylinder-Cheeseburger

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln, Goudakäse, hausgemachter Burgersauce und Pommes frites [A,C,G,M,O]
17,80

Zylinder Hot-Chili Burger

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter SCHARFER Burgersauce, Goudakäse, Jalapeños und Pommes frites [A,C,G,M,O]
18,00

Steaks

Rumpsteak

(Rohgewicht ca. 230 Gramm)

vom argentinischen Freiland Rind
Unsere Steaks werden mit Bratkartoffeln serviert: G,L,O

wahlweise als
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce
31,50

Lust auf Surf & Turf?

verfeinern Sie Ihr Steak mit 4 gegrillten Garnelen B
+9,20

Zusätzliche Beilagen

Beilagensalat

H,L,M,O

5,20

Pommes frites

4,60

Bratkartoffeln

5,20

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn

(Zubereitungszeit: ca. 20 min)

mit Apfelmus aus heimischen Äpfeln und Preiselbeeren A,C,G,O

12,00

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit gelierten Waldbeeren und Vanilleeis A,C,E,G,H,O

10,40

Stellen Sie sich Ihr Eis zusammen

E,G,H

Vanilleeis
Erdbeereis
Heidelbeereis
Pina Coladaeis
Waldmeistereis
grünes Apfeleis
Schokoladeneis
Marzipan - Pralineneis
Schoko - Chili - Orangeneis
Vanille - Marille - Schokoeis
Griechisches Joghurt - Honigeis

je Kugel	1,70
Portion Sahne	1,20

Frische Kuchen- & Tortenauswahl

Stück Kuchen

4,20

Stück Torte

5,60

Heiße Getränke

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Latte Macchiato	4,20
Cappuccino	3,80
Tasse Kaffee	2,80
Milchkaffee	4,20
Portion Tee	3,50

Fruchtsäfte

Traubensaft	0,2 l	3,20
Orange	0,2 l	3,20
Apfel	0,2 l	3,20
Saftschorle	0,2 l	3,20

Nektare

Banane	0,2 l	3,50
Kirsche	0,2 l	3,50
Maracuja	0,2 l	3,50
Johannisbeere	0,2 l	3,50
Kiba	0,2 l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Schwollener Mineralwasser feinperlig	0,25 l	3,00
Schwollener Mineralwasser feinperlig	0,75 l	5,50
Schwollener Mineralwasser naturell	0,25 l	3,00
Schwollener Mineralwasser naturell	0,75 l	5,50
Sinalco Cola	0,33 l	3,50
Sinalco Cola Zero	0,33 l	3,50
Sinalco Cola Mix	0,33 l	3,50
Sinalco Orange	0,33 l	3,50
Sinalco Zitrone	0,33 l	3,50
Sinalco Apfelschorle	0,33 l	3,50
Sinalco Kräuterkracherl	0,33 l	3,50
Karl-August Bitter Lemon	0,25 l	3,10
Karl-August Tonic Water	0,25 l	3,10
Karl-August Ginger Ale	0,25 l	3,10
Vita Malz	0,33 l	3,50

Aperitif

Sommerlimonade alkoholfrei	0,25 l	4,50
Mosel Kir	0,1 l	5,50
Aperol Spritz	0,2 l	5,90
Hugo	0,2 l	5,90
Campari Soda / Orange	4 cl	4,90
Portwein Rot	5 cl	4,30
Portwein Weiß	5 cl	4,30
Sherry dry	5 cl	4,30
Sherry Medium dry	5 cl	4,30
Martini Bianco	4 cl	4,30
Martini Extra dry	4 cl	4,30
Martini Rosso	4 cl	4,30
Moselsekt	0,1 l	4,90

Bier

Vom Fass

Arco Bräu Pils	0,3 l	3,50
Arco Bräu Pils	0,5 l	4,90

Bier

Aus der Flasche

Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90
Braustüb'l Darmstadt Bier alkoholfrei	0,33 l	3,50
Arco Bräu Radler alkoholfrei	0,5 l	4,90
Gösser Radler alkoholfrei	0,33 l	3,50
Moser Liesl im Steinkrug	0,33 l	3,60
Arco Bräu Radler	0,5 l	4,90
Erdinger Urweisse	0,5 l	4,90

Destillerie Kuntz

Waldhimbeergeist	2 cl	3,70
Brombeergeist	2 cl	3,70
Mirabellenbrand	2 cl	4,50
Riesling Tresterfeinbrand	2 cl	3,30
Schlehenbrand	2 cl	10,00
Haselnussdestillat	2 cl	4,50
Mosel Dry Gin	2 cl	4,50
Mosel Gin Likör	2 cl	4,50
Sauerkirschbrand	2 cl	4,80
Williams Christ Brand	2 cl	3,70
Alexander Lukas Brand	2 cl	3,70
Apfelweinbrand	2 cl	3,70
Eierlikör VEGAN	2 cl	3,70
Golden Delicious Brand	2 cl	3,70
Bratapfellikör	2 cl	3,20
Kaffeesahnelikör	2 cl	3,20
Bauchschnaps Urkräuterlikör	2 cl	3,20
Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,20
Pina Colada-Likör	2 cl	3,20

Klare

Absolut Vodka	2 cl	4,20
Linie Aquavit	2 cl	3,70
Malteser	2 cl	4,20
Tequila Silver / Gold	2 cl	3,70

Weinbrände

Asbach Uralt	2 cl	3,50
Hennessy VS	2 cl	4,20
Metaxa *****	2 cl	3,50
Riesling Weinbrand	2 cl	3,50

Liköre

Amaretto	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Baileys	2 cl	3,50
Cointreau	2 cl	3,50
Cool Swan	2 cl	3,50
Fernet Branca / Branca Menta	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Likör 43	2 cl	3,50
Ouzo 12	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Winzer Cappuccino	2 cl	3,50

Offene Weine

Unsere Weine enthalten Sulfite und Schwefeldioxid. ᴼ

Trocken

Weissburgunder

2020er	Weingut Manfred Ames, Kinheim	0,2 l	6,90
	Alk.: 12,5 %	0,75 l	29,20

Grauburgunder

2020er	Weingut Bauer, Mülheim	0,2 l	6,90
	Alk.: 13 %	0,75 l	29,20

Brauneberger Juffer
Prädikatswein Riesling Kabinett, trocken

2020er	Weingut Dr. Leimbrock • C. Schmidt, Mülheim	0,2 l	6,90
	Alk.: 11,5 %	0,75 l	29,20

Auxerrois trocken

2021er	Weingut Zilliken, Nittel	0,2 l	6,90
	Alk.: 13 %	0,75 l	29,20

Halbtrocken

Blanc de Noir feinherb

2021er	Weingut Ludger Veit, Osann-Monzel	0,2 l	6,90
	Alk.: 11,5 %	0,75 l	29,20

Leichtsinn
Riesling Kabinett feinherb

2019er	Bioweingut Hubertushof, Lieser / Mosel	0,2 l	6,90
	Alk.: 11 %	0,75 l	29,20

Offene Weine

Unsere Weine enthalten Sulfite und Schwefeldioxid. ᴼ

Rosé & Rotwein

Rosé trocken

2020er	Weingut Manfred Ames, Kinheim	0,2 l	6,90
	Alk.: 12,5 %	0,75 l	29,20

Dornfelder Rosé Feinherb

2020er	Weingut Schloßberghof, Lieser	0,2 l	6,90
	Alk.: 11 %	0,75 l	29,20

Merlot trocken

2019er	Weingut Losen - Bockstanz, Wittlich	0,2 l	6,90
	Alk.: 14,5 %	0,75 l	29,20

Regent feinherb

2019er	Weingut Losen - Bockstanz, Wittlich	0,2 l	6,90
	Alk.: 12 %	0,75 l	29,20

Hausweine

Hauswein Trocken	0,2 l	5,50
Hauswein Halbtrocken	0,2 l	5,50
Hauswein Lieblich	0,2 l	5,50

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse