

ÖFFNUNGSZEITEN

Gaststätte	Küche
Di. – Sa. 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr	Di. – Sa. 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertags 11:00 Uhr bis 22:30 Uhr	Sonn- und Feiertags 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Montag Ruhetag - oder nach Vereinbarung -	

Schöner Biergarten

Lassen Sie es sich mit Ihren Freunden oder Gästen unter freiem Himmel gut gehen. Unser Biergarten bietet Platz für insgesamt 250 Personen.

Kegeln macht Spaß

Fragen Sie nach freien Kegelterminen für Gruppen oder z.B. auch Geburtstagskegeln auf unserer Kegelbahn



Haus Tillmann



RESTAURANT * BIRSCHWEMME * FESTSAAL * BIERGARTEN

Richrather Str. 156 • 40723 Hilden
Tel.: 02103 / 96 85 268 • Fax: 02103 / 96 85 269
E-Mail: haustillmann@hotmail.com

SEIT 1879 *Frankenheim*



SPEISEN & GETRÄNKE

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem traditionsreichen Haus begrüßen zu dürfen.

Schon immer war der Gast «König» im Haus Tillmann. Und so soll es auch bleiben. Tradition verpflichtet eben. Bei gepflegter Gastlichkeit und in einer gemütlichen Atmosphäre verwöhnen wir Sie gerne mit unseren frisch zubereiteten Speisen und bieten Ihnen eine kleine Auszeit vom Alltag.



Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Ihr gesamtes Haus Tillmann-Team



Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen
Winston Churchill

NACH DEM ESSEN

152. Weißer Korn	2cl	1,80€	159. Grappa	2cl	3,00€
153. Malteser Aquavit	2cl	3,00€	160. Wodka	2cl	2,50€
154. Jubiläums Aquavit	2cl	3,00€	161. Sliwowitz	2cl	2,00€
155. Linie Aquavit	2cl	3,00€	162. Tequila	2cl	2,50€
156. Himbeergeist	2cl	3,00€	163. Julischka	2cl	2,00€
157. Kirschwasser	2cl	3,00€	164. Underberg	2cl	2,50€
158. Williams-Christ-Birne	2cl	3,00€			

LIKÖRE UND KRÄUTER SCHNÄPSE

165. Bessen Genever	2cl	2,50€	171. Fernet Branca	2cl	2,50€
166. Sambuca	2cl	2,50€	173. Original Düsseldorfer Killepitsch	2cl	2,50€
167. Ouzo	2cl	2,50€	174. Samtkragen	2cl	2,00€
168. Krumme	2cl	2,50€	175. Jägermeister	2cl	2,50€
169. Obstwasser	2cl	3,00€	176. Ramazotti	2cl	2,50€
170. Baileys Irish Cream	2cl	3,00€	177. Averna	2cl	2,50€

WEINBRÄNDE, COGNACS, WHISKEYS

183. Mariacron	2 cl	3,00€	186. Remy Marti	2 cl	6,00€
184. Asbach Uralt	2 cl	3,20€	187. Johny Walker	2 cl	5,00€
185. Hennessy	2 cl	6,00€	188. Jack Daniels	2 cl	5,50€

WARME GETRÄNKE

203. Tasse Kaffee °	2,80€	208. Glas Milch	1,50€
204. Tasse Cappuccino °	3,50€	209. Tee nach Wahl	2,80€
205. Espresso °	2,80€	210. Glühwein	4,00€
206. Milchkaffee °	3,50€	211. Doppelter Espresso	4,00€
207. Latte Macchiato °	4,00€		

COCKTAILS

500. Caipirinha	8,00€
501. Mojito	8,00€
502. Sex on the Beach	8,00€
503. Tequila Sunrise	8,00€
504. Pina Colada	8,00€

LONG DRINKS

178. Bacardi - Cola ^{1,3,9}	5,00€
179. Wodka - Lemon ¹⁰	5,00€
180. Wodka - Orange	5,00€
181. Campari - Orange	5,00€
182. Whiskey - Cola	6,00€

COCKTAILS ALKOHOLFREI

505. Fruchtpunsch	7,50€
506. Virgin Colada	7,50€

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff	5. geschwefelt	9. koffeinhaltig	12. enth. Phenylalaninquelle
2. mit Konservierungsstoffen	6. geschwärzt	10. chininhaltig	13. gewachst
3. mit Antioxidationsmittel	7. mit Phosphat	11. mit Süßungsmittel	14. mit Taurin
4. mit Geschmacksverstärker	8. mit Milcheiweiß		

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

BIER

140. Frankenheim Alt	0,3l	2,80€
<i>Mild und würzig mit einer leichten Röstnote bildet das malzig-fruchtige Aroma in Kombination mit einer ausgewogenen Bittere die Basis für das typisch rheinische Altbierflavour. Alkoholgehalt: 4,8 % vol. (enthält Gerstenmalz)</i>		
141. Gaffel Kölsch	0,3l	3,00€
<i>Eine besondere frische Kölner Spezialität, die nach bewährtem Familienrezept gebraut wird. Alkoholgehalt: 4,8% vol. (enthält Gerstenmalz)</i>		
142. Warsteiner Premium Verum	0,3l	3,00€
	0,4l	4,00€
<i>Mit über 260-jähriger Brautradition entsteht dieses eiskalt filtrierte internationale Pilsener der Premium-Klasse in der Privatbrauerei. Der besonders hohe Anspruch an Qualität und Geschmack beginnt bereits bei der Auswahl von besonders weichem Brauwasser, Hopfen aus der Hallertau und feinstem Sommergerstenmalz. Alkoholgehalt: 4,8% vol. (enthält Gerstenmalz)</i>		
147. Estrella Galicia	0,33l	4,00€
<i>Dieses Bier gehört zur Spitze der spanischen Biere und ist das beliebteste Bier der Katalanen. Ein helles, goldenes Bier mit einer Auswahl besonderer Malz- und Hopfensorten.. Alkoholgehalt: 5,5% vol</i>		
144. Alster (Warsteiner mit Fanta) ^{1,3}	0,3l	3,00€
	0,4l	4,00€
<i>(enthält Gerstenmalz)</i>		

146. Radler (Warsteiner mit Sprite) ^{1,3}	0,3l	3,00€
	0,4l	4,00€
<i>(enthält Gerstenmalz)</i>		
148. König Ludwig Weissbier hell	0,3l	3,00€
	0,5l	5,00€
<i>Gut ausbalanciert und leicht malzig im Geschmack. Ein spritziges, natürlich trübes Hefeweißbier mit der ganzen Vielfalt fruchtiger Bieraromen. Alkoholgehalt: 5,5% vol. (enthält Weizenmalz & Gerstenmalz)</i>		
150. König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5l	5,00€
<i>Voll und weißbiertypisch im Geschmack. Ein spritziges, naturtrübes Weißbier ohne Alkohol. Alkoholgehalt: <0,5 % vol. (enthält Weizenmalz & Gerstenmalz)</i>		
151. Warsteiner Alkoholfrei Isotonisch	0,33l	3,50€
<i>Den vollen WARSTEINER Pilsengeschmack sollte man jederzeit genießen können: Deshalb erfrischt dieses Pilsener - alkoholfrei und isotonisch. Der ideale Durstlöcher auch für Sport und Freizeit. Alkoholgehalt: <0,5% vol. (enthält Gerstenmalz)</i>		
143. Isenbeck Malzbier	0,33l	3,50€
<i>Angenehm süßes Malz-Erfrischungsgetränk Alkoholgehalt: <0,5% vol. (enthält Gerstenmalz)</i>		
145. Fassbrause Gaffel	0,33l	3,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

190. Coca-Cola ^{1,9,11}	0,3l	3,00€
191. Coca-Cola light ^{1,9,11}	0,3l	3,00€
192. Fanta ^{1,3}	0,3l	3,00€
193. Sprite ³	0,3l	3,00€
194. Diesel ^{1,9,11,13}	0,3l	3,00€
195. Bitter Lemon ¹⁰	0,3l	3,00€
196. Apfelsaft	0,3l	3,00€
197. Tönissteiner Apfelschorle	0,3l	3,00€
198. Orangensaft	0,3l	3,00€
199. Tönissteiner Classic	0,25l	2,80€
200. Tönissteiner Classic	0,75l	6,50€
211. Tönissteiner Naturelle	0,25l	2,80€
212. Tönissteiner Naturelle	0,75l	6,50€
515. KiBa	0,3l	3,50€
516. Rhabarber Schorle	0,5l	6,00€
517. Maracuja Schorle	0,5l	6,00€
518. Apfel-Minz Schorle	0,5l	6,00€
519. Maracuja-Minz Schorle	0,5l	6,00€

WEISSWEIN

120. Weinschorle	0,20l	5,00€
121. Riesling (halb-trocken)	0,20l	5,50€
122. Grauer Burgunder (trocken)	0,20l	5,50€
123. Pinot Grigio (trocken)	0,20l	5,50€

ROSE UND ROTWEIN

124. Spätburgunder Rose (trocken)	0,20l	5,50€
125. Dornfelder (halbtrocken)	0,20l	5,50€
126. Merlot (trocken)	0,20l	5,50€

SEKT UND APERITIF

131. Mumm	0,75l	23,50€
132. Hugo auf Eis	0,2l	7,00€
133. Aperol Spritz ^{1,10}	0,2l	7,00€
211. Campari ¹	4 cl	7,00€
212. Martini ¹	5 cl	6,00€

SCHWEMMENKARTE

01. Hausgemachte Frikadelle	4,50€	04. Rinder Carpaccio	14,20€
<i>mit Senf, Zwiebeln, Butter und Brot</i>		<i>mit Ruccola, Cherry-Tomaten, Champignons, Parmesan und Balsamico-Creme</i>	
02. Metthappen mit Zwiebeln	3,00€	05. Mozzarella-Caprese	11,50€
<i>Blutwurst mit Zwiebelringen, Senf, Butter und Brot</i>		<i>Mozzarella mit Tomaten, Ruccola, Oliven und Balsamico-Creme</i>	
03. Kölsche Kaviar	5,00€	06. Brot mit versch. Dips & Kräuterbutter	7,50€

SUPPEN

07. Franz. Zwiebelsuppe	7,50€	09. Hühnersuppe	7,50€
<i>mit Croutons und Käse überbacken</i>		<i>mit Fleischeinlage und Brot</i>	
08. Hausgemachte Gulaschsuppe	7,50€	10. Tomatensuppe	7,50€
<i>mit Brot</i>		<i>mit Sahnehaube und Brot</i>	

TOAST

11. Damentoast	15,50€	12. Herrentoast	18,90€
<i>2 Schweinemedallions auf Toastbrot, Obst, Sauce Hollandaise mit Käse überbacken & Salatbouquet</i>		<i>kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Salatbouquet</i>	

KLEINE LECKEREIEN

13. Gebratene Champignons	8,80€	16. 3 Spiegeleier mit Speck	12,50€
<i>mit Knoblauch in Olivenöl und Brot</i>		<i>Bratkartoffeln und Salat</i>	
14. Camembert	12,20€	17. Heringsfilet	12,50€
<i>mit frischen Obstvariationen, Preiselbeeren, Butter und Toast</i>		<i>mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln</i>	
15. Kesselsülze	12,90€	18. Brotzeitbrett	13,50€
<i>mit Zwiebelringen, Remoulade ^{1,2,3} und Bratkartoffeln</i>		<i>Mett, Blutwurst, Schinken, Käse, Speck, Gewürzgurken, Butter und Brot</i>	
		19. Schafskäse in Olivenöl gebacken	13,50€
		<i>mit Peperoni, Knoblauch und Brot</i>	

PFANNEKUCHEN

20. Speckpfannekuchen	11,90€	21. Apfelpfannekuchen	9,90€
<i>serviert mit Gewürzgurke, dazu Salat</i>		<i>dazu Apfelmus und Puderzucker</i>	

VEGETARISCH

22. Gemüsepfanne	13,50€
<i>frisches buntes Gemüse mit Folienkartoffeln, Sauerrahm, Lauchzwiebeln und Brot</i>	
23. Folienkartoffeln mit Sauerrahm	13,50€
<i>Lauchzwiebel, gebr. Champignons & Salatgarnitur</i>	
24. Tagliatelle	13,50€
<i>mit frischem Gemüse in feiner Tomatensauce, serviert mit Ruccola und Parmesan</i>	

Wußten Sie schon?

Unser Festsaal bietet Platz für bis zu 240 Personen. Er lässt sich übrigens auch schnell in kleinere Räume teilen. So können Sie Ihre private Feier mit 30 bis 80 Personen individuell planen.

Sprechen Sie uns gerne an. Wir nehmen uns Zeit für Sie und Ihre Wünsche. So können Sie ganz entspannt Ihre Gäste bei uns empfangen

PASTA

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 25. Tagliatelle
mit Lachsstreifen, frischem Gemüse in feiner Tomatensahnesauce | 16,50€ | 27. Spaghetti Aglio e Olio
Knoblauch, Krabben, Pepperoni dazu Ruccola und Parmesan | 15,90€ |
| 26. Spaghetti mit Putenbruststreifen
frische Cherry-Tomaten, Zwiebeln in Olivenöl, serviert mit Ruccola und Parmesan | 15,50€ | 28. Käsespätzle | 11,80€ |
| | | 29. Spaghetti Bolognese
nach Art des Hause, garniert mit Ruccola und Parmesan | 12,20€ |

SALAT

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 30. Kleiner Salat der Saison | 4,50€ | 34. Haus Tillmann Salat
verschiedene Blattsalate, gegrillte Rumpsteak-Streifen, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais, Oliven, Parmesan, serviert im Tortilla Korb | 17,90€ |
| 31. Bauernsalat
bunte Blattsalate mit Vinaigrette Dressing, Oliven, Schafskäse, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Paprika, Gurken, Mais, Möhren, dazu Brot | 13,50€ | 35. Geb. Ziegenkäse Salat
mit Honig, Walnüssen auf Ruccolabett, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Röstbrot | 15,50€ |
| 32. Thunfischsalat
bunte Blattsalate mit Vinaigrette Dressing, Thunfisch, Krabben, Zwiebel, Oliven, Ei, Tomaten, Gurken, Mais, Brot | 13,90€ | 36. Fitness Teller
knackige Salatauswahl an Joghurt-Dressing, gegrillte Hähnchenfiletstreifen, gsrniert mit Früchten | 15,90€ |
| 33. Putensalat
bunte Blattsalate mit Vinaigrette Dressing, gebr. Putenstreifen, Champignons, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais, Möhren, Brot | 15,50€ | 37. Bunte Salatteller
mit gebr. Lachsstreifen und Champignons, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm & Lauchzwiebel | 16,90€ |

BURGER

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 38. Burger
mit Hamburgersauce, Zwiebel, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, dazu Beilagensalat, Pommes frites | 14,20€ | 39. Cheeseburger
mit Hamburgersauce, Zwiebel, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, dazu Beilagensalat, Pommes frites | 15,20€ |
|---|--------|---|--------|

FISCHGERICHTE

- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| 40. Lachssteak gegrillt
Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce und Blattspinat | 20,20€ | 42. Scampi Pfanne
Scampi gebraten in Oliven Öl, Knoblauch, Pepperoni, dazu Brot | 16,90€ |
| 41. Rotbarsch „Pariser Art“
mit Salzkartoffeln, Spinat und Remouladen Sauce ^{2, 4, 11} | 16,50€ | 43. Zanderfilet
auf Gemüsebett in einer feinen Tomaten-Sauce dazu Rösti | 18,20€ |

PFANNENGERICHTE

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 45. Haus Tillmann Pfanne
gebratener Hackepeter mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat | 16,90€ | 47. Pfanne Rheinische Art
3 verschiedene Medaillons (Rind, Pute, Schwein) mit Pfifferlingen in Sauce Bernaise, Bratkartoffeln, Salat | 22,50€ |
| 46. Haus Tillmann Topf
Schweinefilet vom Grill, pikante Paprikasauce, Bratkartoffeln, Salat | 19,90€ | 48. Jäger Pfanne
3 Schweine Medaillons in Jägersauce, Kroketten und Salat | 19,90€ |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | |
|--|-------|
| 110. Kleines Schnitzel mit Pommes frites | 7,50€ |
| 111. Kleiner Hamburger mit Pommes frites | 8,50€ |
| 112. Nudeln mit Tomatensauce | 7,50€ |
| 510. Spaghetti Bolognese | 7,50€ |

Hinweise zu Zusatzstoffen finden Sie auf Seite 7



VOM GRILL



- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| 50. Rumpsteak „Braumeister Art“
vom Roastbeef in grüner Pfeffersauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln | 26,50€ | 56. Grillteller
verschiedene Fleischsorten gegrillt, Pommes frites, Ajuar, Zwiebel, Salat | 18,50€ |
| 51. Rumpsteak mit Röstzwiebeln
Kräuterbutter, Folienkartoffel, Salat | 25,50€ | 57. Leber „Berliner Art“
mit Kartoffelpüree, Röst-Zwiebeln und Apfelstücken | 14,90€ |
| 52. Rumpsteak
mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Rösti und Salat | 26,50€ | 628. Pfeffer-Spieß
Schweinefilet, Rinderrumpsteak, Schweinenacken, Speck, grob gemahlene Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat | 22,90€ |
| 53. Putensteak
mit Kräuterbutter, Kroketten und Brokkoli | 17,80€ | 621. Hacksteak gefüllt
mit Schafskäse, gegrillt, dazu Djuvec Reis, Ajuar, Zwiebel, Salat | 17,00€ |
| 54. Haus Tillmann Spieß
(Rind, Schwein) mit pikanter Paprika-Sauce, Bratkartoffeln und Salat | 19,90€ | 629. Čevapčići im Speckmantel
serviert mit Djuvec Reis, Pommes frites, Ajuar, Zwiebel, Salat | 15,50€ |
| 55. Halb-Halb
Čevapčići, Spieß, Speck, Pommes frites, Ajuar, Zwiebel und Salat | 15,00€ | | |

UNSERE KLASSIKER

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 622. Haus Tillmann Schnitzel
mit Altbiersauce, Röstzwiebel, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat | 18,90€ | 64. Cordon Bleu vom Schwein,
paniert, mit Käse und Schinken gefüllt, Pommes frites und Salat | 18,90€ |
| 624. Haxenfleisch Teller
mit Biersauce, Röstzwiebel, Bratkartoffeln | 15,50€ | 65. Rahmgeschnetztes „Züricher Art“
vom Schweinefilet serviert in einem Spätzle Nest mit Salat | 17,20€ |
| 626. Schnitzel Französische Art
mit Camenbert überbacken, Sauce Hollandaise, dazu Preiselbeeren, Rösti und Salat | 18,90€ | 66. Himmel und Äad
gebratene Blutwurst mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree | 14,00€ |
| 60. Schweineschnitzel „Wiener Art“
serviert mit Pommes frites und Salat | 14,50€ | 67. Putengeschnetztes
mit gebr. Früchten, Currysauce, Reis, Salat | 15,50€ |
| 61. Jägerschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat | 16,50€ | 68. Knusprige Haxe
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf | 16,50€ |
| 62. Paprikaschnitzel
mit Pommes frites und Salat | 16,50€ | 69. Mexikanische Pfanne
Rumpsteakstreifen mit Paprika, Mais, Kidneybohnen, Reis in pikanter Tomatensauce, dazu Salat | 19,50€ |
| 63. Champignonschnitzel
mit Pommes frites und Salat | 16,50€ | | |

BEILAGEN UND SAUCEN

- | | | | |
|--|-------|---|--------|
| 226. Mayonnaise, Tomatenketchup ^{11, 2}
Senf im Beutel | 0,30€ | 233. Folienkartoffel
mit Sauerrahm und Lauchzwiebeln | 4,50€ |
| | | alle anderen Beilagen und Saucen | 3,50 € |

DESSERT

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 100. Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Schlagsahne | 6,00€ | 104. Palatschinken
Crêpes mit Vanilleeis, heißer Schokolade und Schlagsahne | 7,50€ |
| 101. Eis mit heißen Kirschen und Sahne | 6,00€ | 105. Palatschinken
Crêpes mit Nutella oder Marmelade, Schlagsahne | 6,00€ |
| 102. Gemischtes Eis mit Sahne | 5,50€ | 106. Kugel Eis | 1,50€ |
| 103. Panna Cotta
seviert mit Waldfrüchten und Schlagsahne | 6,00€ | 107. Portion Sahne | 0,80€ |

Hinweise zu Zusatzstoffen finden Sie auf Seite 7