



Das erste Krimihotel Deutschlands liegt in der malerisch mörderischen Eifel, die sich als Krimilandschaft Nr. 1 einen Namen gemacht hat. Das kleine Städtchen Hillesheim kann man getrost als Hauptstadt der selbigen bezeichnen.

Was fehlte, um dieses mörderische Paket abzurunden, war DAS KRIMIHOTEL, damit krimiinteressierte Gäste des Hillesheimer Landes auch nachts kriminell gut versorgt sind.

19 stlecht eingerichtete Krimi – Themenzimmer erwarten Sie, die jeweils einem berühmten Ermittler, Autor oder Krimi gewidmet sind:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1. James Bond | 11. Magnum |
| 2. Derrick | 12. Schwedenkrimi |
| 3. Eifel – Krimi | 13. Pater Brown |
| 4. Maigret | 14. Columbo |
| 5. Hitchcock | 15. Arsen und Spitzenhäubchen (Suite) |
| 6. Miss Marple | 16. Chicago – Mafia (Suite) |
| 7. Mord im Orient – Express | 17. Der Name der Rose (Suite) |
| 8. Sherlock Holmes | 18. Inspector Barnaby (Suite) |
| 9. Tod auf dem Nil | 19. Mord mit Aussicht (Suite) |
| 10. Edgar Wallace | |

Jedes Zimmer heißt die Gäste mit einem überraschenden Soundeffekt und einem themenbezogenen Bild in Übergröße willkommen. Auch Vorhangstoffe und Tapeten wurden den „Zimmerpaten“ entsprechend gewählt. Die liebevoll ausgesuchten Dekorationsaccessoires, darunter Derricks Tränensäcke, Harrys Wagenschlüssel, das Bondgirl aus Goldfinger, das Gebiss des „Beißers“, die Pfeife von Holmes u.v.m. geben jedem Zimmer einen unverwechselbaren Charakter und laden zur Entdeckungsreise durchs Hotel ein.

In den Fluren bestaunt man eine breitgefächerte Sammlung von Plakaten, Bilder und Portraits rund ums Thema Krimi.

Das Hotel hat sich auch mit einem umfangreichen Rahmenprogramm ganz dem Krimi verschrieben. Man verweilt im Krimisalon oder im Clubraum vor dem Kamin in englischen Chesterfield – Möbeln beim 5 o'clock – Tea oder lauscht gespannt einer Krimilesung.

**Gerne richten wir auch Ihre privaten Feierlichkeiten aus.
Wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere Mitarbeiter.**



Herzlich willkommen im Krimihotel

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unsere Speisekarte ist aufgrund der Situation etwas komprimierter. Dafür erwartet Sie eine regelmäßig wechselnde feine Auswahl unseres Küchenteams – Sie können sich bereits freuen! Bitte haben Sie Verständnis, falls es zu etwas längeren Wartezeiten kommt.

Unsere Fleisch beziehen wir regional
von dem Familienunternehmen Peter Hüntens aus Löff.

Nur Bares ist Wahres.

Bei Blütenmangel akzeptieren wir nur EC-Cash.

Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Jetzt wünschen wir einen guten Appetit!

Ihr Team vom Krimihotel

„Das letzte Süppchen“

Aufgeschäumtes Senfsüppchen
mit Streifen vom Eifeler Nusschinken ^(a,g,i) 3,4,5 6,00 €

„Das Original nur bei uns“ Hillesheimer Flädlesuppe ^(a, b, i, m)
Consommé vom Weiderind mit Flädle und Wurzelgemüse 6,00 €

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen original Eifelbrot ^(a,g)

„Aus dem Keller gespült“

Auf Kirschholz geräuchertes Forellenfilet mit Rote Beete Carpaccio,
Apfel-Lauchsalat und Sahnemeerrettich ^(f,i) 9,50 €

„Der Mörder ist immer der Gärtner“

Knackige Blattsalate der Saison mit gerösteten Kernen,
Oliven ^{3,4,7} sonnengetrockneten Tomaten
und Knoblauchcroûtons mit Sauce Vinaigrette^(g)

Klein – als Vorspeise 7,00 €
Groß – als Hauptgang 12,00 €

zuzüglich einem
hausgeräucherten Forellenfilet^(n,g,,f) 7,00 €



„Die Liste des Würgers von Blackmoore Castle“

„Englisch, blutig, medium . . .“

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind
mit Pfeffer-Rahmsauce, Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln (a,g,j,i) 29,00 €

Gerne servieren wir Ihnen bei unserem 3- Gang Menü das Rumpsteak mit einem Aufpreis von 4,00 €

„Das letzte Mahl“

Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Weißweibirnen, Apfelrotkohl und Butterspätzle (a,i,m) 22,90 €

„Ein Mord wird angekündigt“

Tafelspitz mit Sahnemeerrettich
dazu Wirsing und hausgemachte Bratkartoffeln (a,b,i) 17,50 €

Die mörderische Schnitzelkarte

Frisch, Schweinisch, Lecker

Schnitzel „Wiener Art“ (a,d,e,g,i,j,m,l) 3,2,8,11

Paniertes Schnitzel mit Zitronenecke 14,90 €

Paprikaschnitzel (a,d,g,i,j,m,l)

in einer Soße, aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten u. Champignons 17,90 €

Schnitzel „Holsteiner Art“ (a,d,g,i,j,m,l)

mit Spiegelei, gebratenen Zwiebeln 17,90 €

Schnitzel „Jäger Art“ (a,d,g,i,j,m,l)

an Rahmsauce von frischen Champignons 17,90 €

Pfefferschnitzel (a,b,i,m)

an einer Pfeffer-Rahmsauce 17,90 €

Als Beilage wählen Sie zwischen:
leckeren Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder Pommes Frites.
Natürlich werden unsere Schnitzel zusätzlich mit einem Gurkensalat serviert.



„Siggi Baumeister“

„Unsere Mords-Pfanne“

Knusprig gebratene Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu 2 Spiegeleier und einen kleinen Gartensalat mit Sauce Vinaigrette (m,i)

9,50 €

„Siggi Baumeister Spezial“

„Unsere Mords-Pfanne“

Hacksteak mit knusprig gebratenen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu 2 Spiegeleiern und einen kleinen Gartensalat mit Sauce Vinaigrette (a,d,g,m)

13,50 €

„Kommissar Klefisch's Eifelepisode“

Fangfrische Forelle „Müllerin“ aus dem Eifler Oosbachtal, in Zitronenbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und einem Gurkensalat (a,f,i,g)

25,50 €

Vegetarisch gekocht - „ohne ein Tröpfchen Blut“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einen kleinen Gartensalat mit Sauce Vinaigrette (a,g,i,m)

13,50 €

Vegetarisch gekocht - „zum Tode verurteilt“

Spaghetti mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen und gegrilltem Gemüse serviert mit Parmesan

15,60 €

„Colombo's Tipp“

ofenfrische Flammkuchen mit

Speck und Zwiebeln (a,i,j) 3,4

10,50 €

Schafskäse, Zwiebeln, Oliven und Rucola (a,i,j) 7,3

11,50 €

„Eine Leiche zum Dessert“

Hausgemachtes Tiramisu verfeinert mit Eierlikör und Amaretto (a,d,h,i,m) 3,10,11

7,50 €

Joghurtcreme mit Eifeler Bienenhonig, gerösteten Nüssen und marinierten Beeren (i,h)

7,50 €

Frisch gebackene Waffeln mit Puderzucker oder heißen Kirschen (a,d,i,m) 4,11

5,00 €

Frisch gebackene Waffeln mit heißen Kirschen und Schlagsahne (a,d,i,m) 4,11

5,50 €



...legte er seine Hände soft um ihren Hals
und drückte sie langsam
unter Wasser, bis sie die Geister...

Gerolsteiner Sprudel/Medium/naturell	0,25 l	2,90 €
Gerolsteiner Gourmet	0,75 l	6,50 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Gerolsteiner Orangenlimonade***	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Coca Cola**/**	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Coca Cola light**/**	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	5,00 €
Sprite	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Schweppes Tonic*	0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	3,40 €
Apfelsaft	0,2 l	3,40 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,60 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	5,90 €

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	5,20 €
Campari**/** mit Orangensaft	5 cl	7,50 €
Aperol Spritz**/**	5 cl	7,90 €
Lillet mit Sekt	5 cl	7,60 €
Hugo		7,50 €

Sekt

Sekt Brillant
Riesling und Chardonnay, Extra trocken
Schlosskellerei Affaltrach Dr. Reinhold Baumann, Württemberg

Brillant Glas	0,1 l	6,00 €
Brillant Flasche	0,75 l	24,50 €



... Wein, Mord und Gesang singen hörte.

Ihr Wasser Begleiter

Wählen Sie einen Wein und bekommen eine große Flasche Gerolsteiner Wasser dazu!

Riesling Kabinett 2021er

Weingut Schloss Affaltrach

Deutscher Qualitätswein, trocken, zartes Bukett frisch und spritzig

Weißburgunder 2021er

Weingut Schloss Affaltrach

Deutscher Qualitätswein, trocken, pikantes Aroma, kräftige Säure

Chardonnay 2020er

Weingut Schloss Affaltrach

Deutscher Qualitätswein, trocken, filigranes von Banane und Limette

Grauburgunder 2021er

Weingut Schloss Affaltrach

Deutscher Qualitätswein, trocken, ausgewogen mit grünen Reflexen

Riesling Gewürztraminer 2020er

Weingut Schloss Affaltrach

Deutscher Qualitätswein, lieblich, sehr bukettreich, blumige, feine Frucht

Schwarzriesling Weissherbst 2020er

Weingut Schloss Affaltrach

Kabinett, trocken, reif und rund, schöne Frucht, ausgezeichnete Balance

Spätburgunder 2020er

Weingut Schloss Affaltrach

Deutscher Prädikatswein, trocken, saftige, rote Früchte wie Erdbeere und Heidelbeere

Trollinger mit Lemberger 2019er

Weingut Schloss Affaltrach

Deutscher Qualitätswein, trocken, herzhaft, kräftig, pikant

Acolon 2019er

Weingut Schloss Affaltrach

Deutscher Qualitätswein, lieblich, leicht gekühlt genießen

je Flasche 28,90 €

Für den kleinen „Genuss“ servieren wir Ihnen
einen Wein Ihrer Wahl, als offene Karaffe

0,2l für 7,90 €



Für ein Glas Bier...

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	5,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
Früh Kölsch	0,3 l	3,30 €
Benediktiner Weissbier	0,5 l	5,20 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Cola Weizen	0,6 l	6,20 €
Eifeler Landbier	0,5 l	5,50 €

Heiß und kalt lief es ihm den Rücken runter...

Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Doppio	4,80 €
Kaffee Crème	2,80 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,40 €
Milchkaffee	3,40 €
Glas Tee	2,80 €
Trinkschokolade	3,20 €
Glas Milch	2,00 €



Wir bitten zum Tee...

serviert in unserer einzigartigen Kippkanne.

English Breakfast

Ein mittelkräftiger, typischer Ceylon von herbem, prickelndem Flavour aus dem Osten der Insel

Darjeeling Summer Gold

Ein eleganter, kräftiger Tee mit köstlichem Muskatell-Aroma

Morgentau

Faszinierende Komposition mit großblättrigem Sencha und ungewöhnlich fein-fruchtigen Aromen und Blüten.

Earl Grey

Frisches Bergamotte-Aroma; kräftig und intensiv im Geschmack.

7,00 €

Ihn konnte kein Wässerchen trüben...

Heißgetränke für Chefermittler

Irish Coffee	4 cl	7,90 €
Kaffee mit Whisky und Sahne		

Spirituosen

Eifeler Williamsbirnenbrand	2 cl	5,30 €
Eifeler Obstbrand	2 cl	4,20 €
Eifeler Mirabellenedelbrand	2 cl	5,30 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,80 €
Beefeater Gin	4 cl	6,50 €
Tullamore Dew	4 cl	6,50 €
Moormann „Aufgesetzter“	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	4 cl	5,20 €
Ramazotti	4 cl	5,60 €
Baileys	4 cl	5,80 €



Nur Bares ist Wahres.
Bei Blütenmangel akzeptieren wir nur EC-Cash.

Alle Speisen und Getränke können Zusatzstoffe beinhalten.

1. Phosphat, 2. mit Farbstoff, 3. Konservierungsstoff, 4. mit Antioxidationsmittel, 5. mit Geschmacksverstärker,
6. geschwefelt, 7. geschwärzt, 8. gewachst, 9. chininhaltig, 10. Koffeinhaltig, 11. mit Süßungsmittel/n, 12. gentechnisch verändert

Einige Speisen enthalten deklarierungspflichtige Allergene:

- a) Gluten haltiges Getreide/-erzeugnisse, b) Sellerie, c) Krebstiere, d) Schalenfrüchte (Nüsse),
 - e) Lupine/-erzeugnisse, f) Fische/-erzeugnisse, g) Senf/-erzeugnisse, h) Erdnüsse/-erzeugnisse,
 - i) Milch/-erzeugnisse, einschließlich Lactose, j) Schwefeldioxid/Sulfite, k) Weichtiere/-erzeugnisse,
 - l) Sesamsamen/ -erzeugnisse, m) Eier/-erzeugnisse n) Soja/-erzeugnisse
- *chininhaltig, **koffeinhaltig, ***Farbstoffe, ****Konservierungsstoffe

Vielen Dank für Ihren Besuch!

