



MAHLZEIT

Herzlich Willkommen im KRIMIHOTEL

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.

24 stilecht 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 |
| 6. Miss Marple | 16. Chicago – Mafia |
| 7. Mord im Orient – Express | 17. Der Name der Rose |
| 8. Sherlock Holmes | 18. Inspector Barnaby |
| 9. Tod auf dem Nil | 19. Toto und Harry (Appartement) |
| 10. Edgar Wallace | 20. Die drei Fragezeichen (Appartement) |

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, Bildern 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.

„Das letzte Süsschen“

Kräftige Kartoffelsuppe nach Art der Hillesheimer Bürgerin
mit Speck und Zwiebeln ^(a,b / 3,4) 5,50 €

Eifeler Senfsüsschen mit Streifen vom gekochten Schinken ^(a,g,i / 3,4,5) 5,50 €

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

„Der Mörder ist immer der Gärtner“

Knackige Blattsalate der Saison mit frischem Gemüse,
knusprigen Speckscheiben ⁽¹⁾, gerösteten Kernen, Oliven ^(3,4,7)
und sonnengetrockneten Tomaten, Gemüsesprossen und Knoblauchcroûtons
mit Sauce Vinaigrette ^(g) oder Joghurtdressing ^(i,g,d,l / 4)

Klein – als Vorspeise 5,50 €

Groß – als Hauptgang 8,50 €

mit Streifen vom Räucherlachs ^(n,g,f) zuzüglich 7,00 €

„Die Liste des Würgers von Blackmoore Castle“

„Das letzte Mahl“

Zwei Spiegeleier auf reichlich rohem Schinken ⁽³⁾
und gebuttertem Eifeler Landbrot ^(a,g,i,j,l,m) 9,50 €

„Der Dritte Mann“

Hillesheimer Schweinskopfsülze mit hausgemachter Remouladensauce ^(g,m,j,l,b)
und knusprigen Bratkartoffeln, einem kleinen Salatbouquet und Gewürzgurke 10,50 €

„Englisch, blutig, medium . . .“

Rosa gebratenes Rumpsteak (mindestens 220 g)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes Frites und einem kleinen Salatteller ^(a,g,j,i) 21,50 €

„James Bond bittet zu Tisch“

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt) mit hausgemachter
Remouladensauce, Bratkartoffeln und einem Salatbouquet ^(i,g,m,l,b / 3,4) 15,50 €

„Die heiße Spur“

2 hausgemachte Frikadellen mit Spiegelei
und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salatteller ^(a,g,j,l,m,i / 3,4) 9,50 €

„Kommissar Klefisch 's Eifelepisode“

Wildgulasch mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Speckspätzle ^(a,j,m,i / 3,4) 17,50 €

„Magnums XL Burger“

340 g 100% saftiges Rindfleisch und Cheddarkäse, geschmorte Zwiebeln,
Tomaten, Gurken, knuspriger Bacon ⁽¹⁾, frischer Salat und hausgemachter
Ketchup, dazu Pommes Frites ^(a,g,j,i / 2,3,4) 15,50 €

Die mörderische Schnitzelkarte

Frisch, Schweinisch, Lecker

Großer Gartensalat mit Schnitzelstreifen

Croutons, gerösteten Kernen und Thousand Island Dressing mariniert ^(a,d,g,i,j,m,l / 2,3,11) 14,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schnitzel mit Zitronenecke ^(a,d,e,g,i,j,m,l / 3,2,8,11) 13,90 €

„Z“ Schnitzel ^(a,d,g,i,j,m,l)

in einer Soße aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Champignons 16,40 €

Zwiebelschnitzel

mit leckeren gedünsteten Zwiebeln ^(a,d,g,i,j,m,l) 14,90 €

Schnitzel „Provinzial“

in einer grünen Kräuterrahmsauce ^(a,d,g,i,j,m,l) 14,40 €

Schnitzel „Romanisch“

mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken ^(a,d,g,i,j,m,l / 2) 14,00 €

Teufelsschnitzel

mit Sambalsauce, Kidney-Bohnen, Peperoni (scharf!) ^(a,d,g,i,j,m,l / 7,5,3) 15,90 €

Schnitzel „Holsteiner Art“

mit Spiegelei, gebratenen Zwiebeln ^(a,d,g,i,j,m,l) 16,50 €

Schnitzel „Hawaii“

mit Ananas, gekochtem Schinken und Käse überbacken ^(a,b,d,g,i,j,m,l / 3,4,5) 17,50 €

Schnitzel „Jäger Art“

an Rahmsauce von frischen Champignons ^(a,d,g,i,j,m,l) 15,90 €

Schnitzel „Dijon“

mit Senf-Zwiebelkruste ^(a,d,g,i,j,m,l) 16,90 €

Putenschnitzel

im Knuspermantel an Currysauce und Reis ^(a,b,d,g,i,j,m,l) 17,50 €

Als Beilage wählen Sie zwischen: leckeren Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kroketten oder Pommes Frites. Natürlich werden unsere Schnitzel zusätzlich mit einem kleinen Gartensalat mit Sauce Vinaigrette ⁽⁴⁾ serviert.

Reibekuchen – “frisch geraspelt“

mit Speck, Mettwurst

und einem kleinen Salatteller ^(e,g,j,m,i / 3,4,11)

12,50 €

mit Champignons und Speck

und einem kleinen Salatteller ^(g,i,j,m,a / 4)

12,50 €

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

und einem kleinen Salatteller ^(g,i,j,m,a / 4)

14,50 €

Vegetarisch gekocht – „ohne ein Tröpfchen Blut“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem kleinen Salatteller ^(a,g,i,m)

10,80 €

Reibekuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker ^(m / 4)

6,50 €

Flammkuchen – „schaurig lecker“

ofenfrisch mit

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

7,50 €

Paprika, Oliven, Chorizosalami und Peperoni ^(a,i,j / 7,3)

7,50 €

Ananas, Kochschinken und Käse ^(a,i,j / 2,3,4,5)

7,50 €

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

7,50 €

„Eine Leiche zum Dessert“

Rote Grütze mit Vanilleis ^(j,i,m,d / 2)

4,50 €

Panna Cotta mit Birnenkompott und Haselnusseis ^(d,i,j,m,a / 2,5)

5,50 €

*Die Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht der einzelnen Komponente.

Für ein Glas Bier...

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,00 €
	0,4l	4,00 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,10 €
Früh Kölsch vom Fass	0,3l	3,00 €
Benediktiner Weissbier	0,5l	4,30 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,30 €
Steinfelder Klosterbier	0,33l	3,10 €
Eifeler Landbier	0,33l	3,10 €

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

Gerolsteiner Sprudel/Medium/Naturell	0,25l	2,20 €
Gerolsteiner Gourmet	0,75l	4,90 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,3l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
Gerolsteiner Orangenlimonade***	0,3l	2,80 €
Coca Cola**/****	0,3l	2,80 €
Coca Cola light**/****	0,2l	2,50 €
Sprite	0,3l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon*	0,2l	2,40 €
Schweppes Ginger Ale***	0,2l	2,40 €
Schweppes Tonic*	0,2l	2,40 €
Granini Orangensaft	0,2l	2,90 €
Granini Apfelsaft	0,2l	2,90 €
Granini Traubensaft	0,2l	3,20 €
Granini Johannisbeersaft	0,2l	3,20 €
Granini Saftschöle	0,4l	4,90 €

*chininhaltig **koffeinhaltig ***Farbstoff **** Konservierungsstoffe

...Wein, Mord und Gesang singen hörte.

Offene Weißweine in der Karaffe 0,2 l

Riesling Hochgewächs 5,90 €

Maximiner Klosterlay

Qualitätswein, trocken

Weingut Erben Thul, Mosel

Riesling Hochgewächs 5,90 €

Thörnischer Ritsch

Qualitätswein, Halbtrocken

Weingut Erben Thul, Mosel

Riesling Hochgewächs 5,90 €

Thörnischer Schließlay

Qualitätswein, lieblich

Weingut Erben Thul, Mosel

Grüner Veltliner 5,40 €

Qualitätswein

Hauerinnung Traismauer

Chardonnay 5,90 €

Vin de Pays d'Oc

Aimery à Limoux

Sauvignon Blanc 7,40 €

„Terres Fumées“

Vin de Pays d'Oc

Jacques & François Lurton

Offene Roséweine in der Karaffe 0,2 l

Dornfelder Rosé 6,90 €

Deutscher Qualitätswein

Weingut Erben Thul, Mosel

Côtes de Provence „Jas des Ginestes“ 5,40 €

A.C. Côtes de Provence

Le Cellier de St. Louis

Offene Rotweine in der Karaffe 0,2 l

Ahr Spätburgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut Sermann – Kreuzberg, Altenahr

6,90 €

Blauer Zweigelt

Qualitätswein, trocken

Hauerinnung Traismauer

5,90 €

Merlot

Vin de pays d'Oc trocken, feinwürzig

Mis en bouteille à la propriété

Par Aimery à Limoux

5,90 €

Cabernet Sauvignon

Pays D'OC trocken, elegantes Bouquet

Aimery-Maitres Vignerons

5,50 €

Sekt

Augustiner Kloster Hausmarke

Exquisit Cuvée

Sektkellerei Schloss Affaltrach

Glas 0,1 l Flasche 0,75 l

5,00 €

21,50 €

Heißgetränke für Chefermittler

Rüdesheimer Kaffee

Kaffee mit Asbach Uralt und Sahne

5,90 €

Irish Coffee

Kaffee mit Whisky und Sahne

5,90 €

Glühwein

2,50 €

Glühwein mit Schuss

4,50 €

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

Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Espresso Doppio	4,00 €
Kaffee Crème	2,80 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Glas Tee	2,50 €
Trinkschokolade	3,20 €
Glas Milch	2,00 €

Krimihotel Teatime Tee 7,00 €

serviert in unserer einzigartigen Kippkanne.

Darjeeling Summer Gold	<i>blumige Eleganz mit köstlichem Aroma</i>
Oriental Oolong	<i>Oolong mit Lulo- und extravagantem Dattelgeschmack</i>
Morgentau	<i>aromatisierter grüner Tee mit faszinierendem Aroma</i>
Earl Grey	<i>aromatisierter Herstdarjeeling mit Bergamotte</i>
Assam Bari	<i>extravaganter, kräftiger, würzig malziger Tee</i>

Ihn konnte kein Wässerchen trüben ...

Spirituosen 2 cl

Klostergeist - <i>feiner Kräuterlikör, brennend serviert!</i> -	2,80 €
Williamsbrand	2,80 €
Eifel Obstbrand	2,80 €
Eifel Mirabelle	3,00 €
Malteserkreuz Aquavit	2,80 €

Spirituosen 4 cl

Doppelkorn	3,00 €
Wodka Finlandia	5,00 €
Beefeater Gin	5,00 €
Johnny Walker Red Label	5,00 €
Asbach Uralt	4,00 €
Moormann „Aufgesetzter“	2,90 €
Jägermeister	3,90 €
Fernet Branca	3,90 €
Ramazotti	4,20 €
Baileys	5,00 €
Hennessy VS	6,00 €

Aperitif 4 cl

Martini Bianco	4,50 €
----------------	--------

Longdrinks

Campari*/*** Orangensaft	6,50 €
Aperol Spritz*/***	6,00 €



1234567890123

Tea Time im KRIMIHOTEL

Genießen Sie im Clubraum mit gemütlichen Chesterfield Sofas, Kamin und Ölgemälden der größten Kriminalautoren, unsere Original 5 o'clock Tea Time. Wir servieren Ihnen neben ausgewählten Teesorten, klassische Teespeisen wie Sandwiches mit Gurke, Lachs und Schinken und Scones mit Marmelade und Teegebäck. *(a,d,e,i,j,m,n / 2,3,4,11)*

Preis pro Person 15,00 €

Jeden Samstag um 16:30 Uhr im Clubraum

Die Teilnahme an der Tea Time ist nur auf Vorbestellung möglich. Ihre Reservierungswünsche nehmen wir gerne entgegen.

Sie möchten Ihren Geburtstag oder einen anderen Anlass mit einer Tea Time feiern? Gerne richten wir auch Ihre private Tea Time aus. Wenden Sie sich einfach an unsere Mitarbeiter.



ESCAPE ROOM

KRIMIHOTEL • HILLESHEIM

Das Spielprinzip ist simple! Ein Pub, ein mysteriöser Mord, die Ermittler stehen vor einem Rätsel. Sie haben exakt 60 Minuten Zeit, diesen kniffligen Fall zu lösen. In Windeseile müssen Sie Hinweisen nachgehen, wichtige Spuren suchen und Beweise sammeln, Zeugenaussagen kombinieren und sich auf einige unerwartete Wendungen gefasst machen. Stellen Sie den Raum auf den Kopf und lüften Sie seine Geheimnisse. Zu zweit oder im Team bis 6 Personen.

Rätseln Sie gegen die Uhr, um den Schlüssel zu finden und diesem Raum zu entkommen. Ein aktives Erlebnis für Familie, Freunde und Kollegen.

Buchbar unter:
www.krimihotel.de



PREISE p. P.
ab **22,50 EUR**



**DAS NEUE
TRENDSPIEL!**

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) glutenhaltige/s 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

Der Fall Derrick

Kommissar Engelmann im Krimihotel

von Sascha Gutzeit

Die anbrechende Nacht breitete ihre schwarze Wolldecke über den Dächern Hillesheims aus. Ich saß im Krimihotel an der Theke und zündete mir eine leckere Overstolz-Zigarette an. Nachdem ich kürzlich einen Mord im Nachbarort aufgeklärt hatte und mein Auto mit einem überhitzten Keilriemen in der Werkstatt war, hatten Polizeimeisterin Liesel Weppen und ich beschlossen, hier abzusteigen und zu warten, bis der rosarote Panda wieder flott war. Meine attraktive Assistentin war bereits schlafen gegangen, während ich mir noch ein bisschen den Abend um die Ohren schlug. Der Musikautomat spielte erst ein Cappuccino von Kristina Bach, doch ich bestellte einfach den nächsten Cognac.

Am Tisch hinter mir saß ein älteres Ehepaar. Bei der Jukebox mümmelte ein etwa vierzigjähriger Mann mit Schlägerkappe eine Schweinskopfsülze. Plötzlich flog die Tür auf, und eine Frau kam herein. Sie musste etwa Mitte fünfunddreißig sein, sah blendend aus, guckte aber sehr ernst aus der Wäsche. Ihr langes, schwarzes Haar fiel über ihre Schultern wie glänzender Teer auf eine wunderschöne, kurvige Landstraße. Sie trug ein blaues Kleid, das ihr nicht mal bis zu den Knien reichte und schwarze Pumps. Von einer Schulter baumelte ein braunes Lederhandtäschchen. Ich hatte alle Augen auf sie gerichtet. Die anderen Gäste guckten auch zu ihr hin. Ich merkte sofort, dass die Frau etwas bedrückte. Als ausgebuffter Kriminalkommissar hatte ich dafür einen siebten Blick.

»Guten Abend, schöne Frau.«, lächelte ich und deutete auf den leeren Barhocker neben mir.

»Wollen Sie mich anmachen?« Ihre Stimme war hart und heiser, ihre tiefgrünen Augen geheimnisvoller als Loch Ness. »Nein, aber Sie sehen aus, als könnten Sie ein Getränk vertragen«, sagte ich, während ich meine Overstolz lässig in den Aschenbecher drückte. »Und der Cognac ist hier besonders lecker.«

Die Frau überlegte einen Moment und nickte schließlich. Ich bestellte.

»Wir trinken einen zusammen, aber mehr läuft nicht, klar?«, pflaumte sie und setzte sich. Ihr Haar duftete verführerisch nach Schauma Shamtu Apfelblüten Shampoo von Schwarzkopf.

»Sagen Sie, Gnädigste ...«, begann ich. »Welche Maus ist Ihnen denn über die Leber gelaufen?«

Die Thekenkraft stellte uns die Drinks hin.

»Alles Scheiße«, sagte sie heiser. »Erst hatte mein Zug Verspätung, dann erfuhr ich, dass der Bahnhof Hillesheim stillgelegt ist. Als die Bahn schließlich in Oberbettingen hielt, wusste ich nicht, wo ich war. Und kein Taxi in Sicht! Gott sei Dank war ein Bauer aus Bolsdorf so freundlich, mich mit seinem Trecker zum Krimihotel zu fahren.«

Die Apfelblütenschönheit kippte den Cognac in sich hinein. »Aber als ich vorhin endlich hier ankam ...«, fuhr sie fort, »da war das für mich reservierte Zimmer bereits anderweitig vergeben.«

»Sehr ärgerlich«, sagte ich. »Welches hatten Sie denn reserviert?«

»Das Derrick-Zimmer.« Ich zog eine Grimasse. »Ich fürchte, ähem, dann bin ich derjenige, der Ihnen Ihr Zimmer weggeschnappt hat.«

»Sie ...?«

Die Schönheit knallte das Glas auf die Theke und sprang vom Barhocker.

Dabei rutschte ihr das Handtäschchen von der Schulter und fiel zu Boden. »So ein Mist!«, fluchte sie, während der Inhalt herausprasselte. Bevor ich reagieren konnte, war sie auf den Knien, hatte alles wieder in die Tasche gestopft und rauschte wie ein Wirbelwind aus der Gaststube.

Schade, dachte ich, während der Musikautomat nun Freddy Quinns Du musst alles vergessen spielte.

Aus einem meiner Augenwinkel sah ich plötzlich, dass die Frau beim Einräumen ihres Handtäschchens wohl eine Sache übersehen hatte. Ich beugte mich nach unten und hob das kleine, runde Silberdings auf. Eine Puderdose. Grinsend schob ich sie in meine Trenchcoattasche. So hatte ich einen guten Grund, die schöne Frau noch einmal wiederzusehen.

Ich fummelte eine Overstolz aus meiner Schachtel und gab mir Feuer.

Nach ein paar zünftigen Zügen blickte ich überrascht auf.

»Hallo-ho«, sang mir die schöne Frau ins Ohr. Sie schien plötzlich deutlich bessere Laune zu haben.

»Und ich dachte schon, Sie wären sauer auf mich wegen des Derrick-Zimmers, Gnädigste«, erwiderte ich und rückte meinen Hut zurecht. »Ach wo, ich musste nur mal aufs Klo«, sagte sie. Jetzt sah ich sie zum ersten Mal lächeln. »Ach so.«

»Und hör bitte auf, mich Gnädigste zu nennen«, hauchte sie und spitzte die vollen Lippen. »Ich bin Ruth-Tine. Und du?«

»Ich bin zwar kein Kieferchirurg ...«, grinste ich, »aber du bist der steilste Zahn, der mir seit Langem untergekommen ist.«



DAS
KRIMIHOTEL®