



## Speisekarte



*Landhotel Naunheimer Mühle  
Mühle 2  
35584 Wetzlar-Naunheim  
Tel.: 06441 - 9 35 30  
Fax: 06441 - 93 53 93  
Mail: [info@naunheimer-muehle.de](mailto:info@naunheimer-muehle.de)  
Web: [www.naunheimer-muehle.de](http://www.naunheimer-muehle.de)*

## Aperitifempfehlung

### **Fürst von Metternich Rosé**

feinperlig, fruchtig - trocken

€ 5,00



### **Holunder - Kirsch - Cocktail - alkoholfrei**

mit Holunderblüten-Sirup,

Bitter Lemon, Minze und Limetten

€ 4,20

## Unser Menü im Juli

*Amuse bouche*

### **Gebratener Zander**

auf Trüffelrisotto

Rucolaschaum

\*\*\*

### **Rahmschnitzel vom Hessischen Kalb**

auf Fettuccine

gebratene **frische Pfifferlinge**

dazu Mandelbrokkoli

\*\*\*

### **Crème Brûlée**

mit Beerenfrüchten und Nusseis

oder

eine kleine Käseauswahl

€ 41,00



Dazu passt zur Vorspeise

**2016er Domdechant Werner**

Riesling Kabinett - trocken

VDP Erz. Weingut

Dorndechant Werner

0,1 l € 3,60

Dazu passt zum Hauptgang

**2016er Edenkobener Ordensgut**

Merlot Weißherbst - trocken

Qualitätswein

Gutsabfüllung W. Anselmann

0,1 l € 3,40

---

**Für Auskünfte zu Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Extra -Karte**



## Unsere Empfehlung

### *Gebratene frische Pfifferlinge*

*in Speckbutter*

*auf Blattsalaten und Wildkräuter*

€ 9,80

### *Zarte Kalbsleber*

*mit frische Steinpilzen und roten Zwiebeln*

*in Honig-Balsamicojus, Kartoffelkrusteln*

€ 23,50

### *Hähnchenbrust*

*mit Kräutern und Aioli in Olivenöl gebraten*

*auf Fettuccini*

*frische Pfifferlinge und Wurzelgemüse in Rahm*

€ 17,00

### *Neue, zarte Matjesfilets*

*von Hand filetiert*

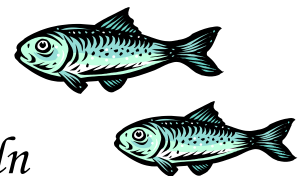
*Hausfrauen Art*

*mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln*

*in Sauerrahm*

*dazu Speckkartoffeln*

€ 14,30



## Eine „Kleinigkeit“ vorweg



### ***½ Dutzend Schnecken***

*in Knoblauch- Kräuterbutter mit Croutons*

€ 7,50

### ***Gebackene frische Champignons***

*an Salatbukett mit Sauce Tatar*

€ 8,00

### ***Mild geräucherter Lachs***

*an buntem Salatbukett*

*Senf-Dillcreme und kleinem Kartoffelrösti*

€ 12,00

### ***Anti Pasti dei siciliani***

*Sizilianische Spezialität mit Rucola,*

*gehobeltem Parmesan und Bruschetta*

€ 13,50

### ***Carpaccio vom Ochsenfilet***

*auf mariniertem Rucola*

*Olivenöl – Balsamicovinaigrette*

*gehobelter Parmesan und Pinienkerne*

€ 14,00

## *...oder aus unseren Suppentöpfen*



*Fränkische Leberknödelsuppe  
mit Schnittlauch und Wurzelgemüse*

€ 5,00

*Aromatische Tomatensuppe  
mit Croutons und gehobeltem Parmesan*

€ 5,00

*Frankfurter Kartoffelsuppe  
mit kleinen Würstchen, Croutons  
und krossen Zwiebeln*

€ 5,00

*Müllers Hochzeitssuppe  
Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit Klößchen, Wurzelgemüse und Backerbsen*

€ 5,00

*Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecroutons überbacken*

€ 5,50

## Top - Fit im Sommer



### *Lahntaler - Salatschüssel*

*Eisbergsalat mit pikant gewürzten, warmen  
Putenbruststreifen, Paprika und Champignons*

€ 14,80

### *„Fitnesssteller“*

*Medaillons von der Putenbrust*

*mit Salaten und frischen Früchten, Joghurtdressing*



€ 16,50

### *Carne di Manzo*

*Tranchen vom Rinderrücken*

*mit Kräutern in Aioli Olivenöl gebraten*

*auf Rucola und Blattsalaten, Balsamicodressing*

€ 18,50

### *Lachssteak* für Kalorienbewusste

*auf Blattsalaten mit Wildkräutern,*

*Tomate, Gurke, Radieschen, Artischocke*

*und Paprika, Senf-Dillcreme*

€ 19,80

# Fisch



## *Gebratenes Zanderfilet*

*- Florentiner Art -*

*auf Blattspinat*

*Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*

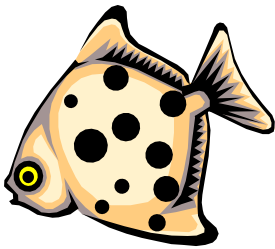
€ 24,50

*Lachssteak* in Olivenöl gebraten

*mit gegrilltem mediterranem Gemüse*

*Sauce Béarnaise, Petersilienkartoffeln*

€ 25,50



## *Nordsee-Scholle*

*ca. 450 gr.*

*Müllerin Art*

*- in Butter gebraten -*

*dazu Petersilienkartoffeln*

€ 18,50

*Finkenwerder Art*

*- mit Speckwürfeln*

*und Garnelen in Butter gebraten -*

*dazu Petersilienkartoffeln*

€ 22,50

☆☆☆☆☆☆

*Verehrte Gäste... Bitte haben sie Verständnis, dass in frischem Fisch,  
auch bei aller Sorgfalt unsererseits, einmal eine Gräte vorkommen kann*

# Fleischlos - aber nicht reizlos



## *Hausgemachte Semmelknödel*

*auf Ragout von frischen Pilzen*

*Wurzelgemüse und gerösteten Zwiebeln*

€ 13,00

## *Mediterranes Gemüse in Aioli-Oliven gedünstet*

*auf Kartoffelrösti mit Mozzarella überbacken,*

*krasse Zwiebeln und Rucola*

€ 16,00

## *Variation von frischer Pasta*

*auf Cremechampignons, Rucola*

*und Parmesan*

€ 16,80

## *Gegrillte Zucchini und Tomaten*

*auf Pfifferling - Risotto*

*geröstete Cashew - Kerne und Gemüsestreifen*

€ 17,50





### ***Kotelette***

***vom Hessischen Landschwein - 300 gr. -***

*- knusprig gebraten -*

*warmer Kartoffel - Gurkensalat*

*Preiselbeeren*

€ 17,00

### ***Gekochter Tafelspitz***

***vom Hessischen Rind***

*auf gedünstetem jungen Spitzkohl*

*Apfel - Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln*

€ 17,30

### ***Zwiebelrostbraten***

***vom Hessischen Rind***

*Marktgemüse, Bratkartoffeln und Salatteller*

€ 19,80

### ***Roulade vom Hessischen Rind***

*auf Kartoffel-Sahnepüree*

*dazu Marktgemüse*

€ 18,00

# Wild aus heimischer Jagd



## **Ragout von heimischem Wild**

*frische Pilze in Butter, Semmelknödel  
und Salatteller der Saison*

€ 18,50



## **Steaks von der Hirschkeule**

**- Christina -**

*frische Pilze, glacierte Schattenmorellen  
Marktgemüse und Kartoffel-Rucolakrusteln*

€ 25,00

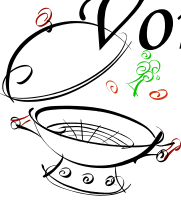
## **Rehrücken rosa gebraten und Medaillons von der Keule**

*frische Pfifferlinge und Steinpilze in Rahm  
Marktgemüse, Schwäbische Schupfnudeln  
Preiselbeeren*



€ 26,80

# Vom Grill und aus der Pfanne



## **Lahntaler Schnitzel**

mit Rahmchampignons, Marktgemüse,  
Pommes frites und Salatteller

€ 17,50

## **Naunheimer Mühlenpfanne**

verschiedene Medaillons, Putenbrust,  
Weidelamm und Rostbratwürstchen,  
Kräuterbutter, grüne Bohnen und Bratkartoffeln

€ 18,00

## **Geschnetzelte Schweinelende**

**-Schweizer Art -**

mit Champignons und Wurzelgemüse  
in Sahnesauce, Kartoffelrösti, dazu Salatteller

€ 18,00

## **Schwäbischer Filettopf**

Schweinelendchen auf Schinkenspätzle,  
Champignons und Wurzelgemüse  
in Sahnesauce, dazu Salatteller

€ 19,50



## *Entrecôte vom Schweinerücken*

*auf Pfeffersauce*

*gegrillter Speck, grüne Bohnen*

*Pommes frites und Salatteller*

€ 19,80

## *American Beef - Rumpsteak*

*mit gedünsteten Zwiebeln,*

*grünen Bohnen, Bratkartoffeln, Kräuterbutter*

€ 22,80

## *Wiener Schnitzel*

*- ein Klassiker vom Kalb - in Butter gebraten,*

*Bratkartoffeln, kleines Gemüse, Preiselbeeren*

*dazu Salatteller*

€ 25,30

## *American Beef - Filetsteak*

*mit grünen Bohnen*

*dazu wahlweise:*

*Bratkartoffeln, Pommes frites*

*Pfeffersauce oder Sc. Béarnaise*

€ 29,00

## „Für den kleinen Appetit“



### **Müllers Kutscherpfanne**

*Kleine Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln,  
gedünstete Zwiebeln und Spiegelei*

€ 12,00

### **Sylter Krüstchen**

*knusprige Kartoffelröstis mit Garnelen,  
Champignons, geräuchertem Lachs  
und Sauce Hollandaise gratiniert*

€ 14,50

### **Putencurry „Bombay“**

*Streifen von der Putenbrust mit frischen Früchten,  
Paprika und Mango – Chutney in Curryrahm,  
gebackene Banane und Basmati - Mandelreis*

€ 14,00

### **Medaillons vom Schweinefilet**

*auf Cremechampignons  
Kartoffelrösti und Marktgemüse*

€ 14,30

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass diese Gerichte  
nicht als kleine Portion angeboten werden können*