



## *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



### Geeister **Kürbissecco**



€ 4,50

feinperlig, fruchtig vom Kürbischhof Bender, Hungen

### **Winzer - Cocktail - alkoholfrei**

Natur-Winzertraubensaft

mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt

€ 4,50

## Unser Menü im Oktober



**Rote Beete-Mousse  
und marinierte Flußkrebsschwänze**  
auf Wildkräutersalat  
süß-sauer eingelegter Kürbis  
\*\*\*

**Tranchen von der Barbarie- Entenbrust**  
auf Rahmwirsing  
Orangenjus  
und Schupfnudeln  
\*\*\*



**Zwetschgenknödel**  
in Bröselbutter  
auf Pflaumenkompott und Vanillesauce  
oder  
eine kleine Käseauswahl  
€ 39,50

### Dazu passt zur Vorspeise

**2017er G.H. von Mumm**  
Riesling Classic  
Qualitätswein, trocken  
Gutsabf. Mumm'sches VDP Weingut  
Schloß Johannisberg

0,1 l € 3,90

### Dazu passt zum Hauptgang

**2016er Juliusspital**  
Würzburger Spätburgunder,  
Qualitätsrotwein, trocken  
Gutsabfüllung Juliusspital, Würzburg

0,1 l € 3,90

---

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



## Unsere Empfehlung

### **Kürbis-Ingwersuppe**

*mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl*

€ 5,00

### **Zarte Kalbsleber - Berliner Art -**

*auf Kartoffel-Sahnepüree*

*Apfelscheiben und gedünstete Zwiebel*

€ 19,50



### **½ Bauernente**

**- knusprig gebraten -**

*Rotkohl und Kartoffelklöße*

*Apfelkompott mit Preiselbeeren*

€ 19,30

### **Medaillons vom Wildschweinrücken**

*auf Linsengemüse*

*Honig-Balsamicojus*

*frische Pilze in Speckbutter*

*Kartoffelkrusteln*

€ 23,00

## 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

# Top - Fit im Herbst



## *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, Paprika*

*Tomate, Gurke, süß-saurem Kürbis*

*Cranberries und gerösteten Nüsse*

€ 19,80

# Fisch



## **Gebratenes Rotbarschfilet**

*auf gedünstetem Wirsing*

*Sauce Béarnaise*

*und Petersilienkartoffeln*

€ 18,50

## **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

## **Filet vom Kabeljau**

*an Honig - Balsamicojus*

*Kürbispüree und Basmatireis*

€ 24,00

☆☆☆☆☆☆

*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,*

*krosse Zwiebeln und Rucola*

€ 16,00

## *Variation von frischer Pasta*

*auf Cremechampignons, Rucola*

*und Parmesan*

€ 16,80

## *Gegrillte Zucchini und Tomaten*

*auf Kürbis - Risotto*

*geröstete Cashew - Kerne und Gemüsestreifen*

€ 17,50





## ***Griesheimer Feldsalat***

*mit krossen Speckwürfeln,  
warmen Champignons  
und Aioli-Croûtons*

€ 9,20

## ***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*

€ 18,80



## **Steaks vom Hirschrücken - Christina -**

*frische Pilze, glacierte Schattenmorellen  
Marktgemüse und Kartoffelkrusteln*

€ 27,00

## **Medaillons von der Rehkeule**

*gebratene frische Pilze, Preiselbeersauce  
dazu Marktgemüse und Kartoffelkroketten*

€ 27,00

# *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*