



## 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

### Weihnachts-Sekt

rubinroter, trockener, feinperliger Sekt



€ 4,50

### Winzercocktail -alkoholfrei-

naturreiner Winzertraubensaft  
mit alkoholfreiem Riesling Sekt aufgefüllt

€ 4,30

## Unser Menü im Dezember

### Amuse bouche



### Carpaccio vom Hessischen Kalb

auf Pfeffermayonnaise und Wildkräutern  
geröstete Walnüsse und Parmesan

\*\*\*

### Medaillons vom Hirschrücken

auf gebratenen Pilzen  
Preiselbeerrahm

Schwarzwurzel in Trüffelbutter, Kartoffel - Kürbiskrustel

\*\*\*

### Geeister Stollen

auf Vanillecreme, Glühweinmousse und Beerenfrüchte  
oder

eine kleine Käseauswahl

€ 41,00



### Dazu passt zur Vorspeise

2016er Edenköbener Ordensgut

Merlot Weißherbst - trocken -

Qualitätswein

Preis Gutsabfüllung W. Anselmann

0,1 l € 3,50

### Dazu passt zum Hauptgang

2014er Montpeyroux

Les Terrasses Réserve

Coteaux du Languedoc

App. Coteaux du Languedoc Contrôlée

0,1 l € 3,70

---

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

# 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*

€ 11,50

## ***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*

€ 4,50

*Aromatische Tomatensuppe  
mit Croutons und gehobeltem Parmesan*

€ 4,50

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

€ 5,00



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

€ 5,00

# Tagestipp

## **Kürbis-Ingwersuppe**

*mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl*

€ 5,00

## **Griesheimer Feldsalat**

*mit krossen Speckwürfeln, warmen Champignons  
und Aiolicroutons*

€ 8,50

## **Geschmorte Rinderbäckchen**

*auf Rahmwirsing*

*Rotweinjus, Bauernbrotknödel*

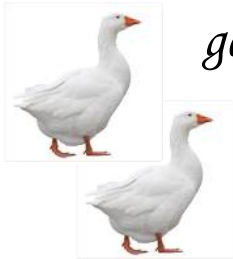
€ 16,80

## **Frische Gänseleber -Berliner Art-**

*Kartoffel - Sahnepüree*

*gedünstete Zwiebeln und Apfelscheiben*

€ 17,00

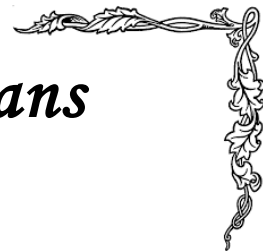


## **Knusprig gebratene Gans**

*Maronen, Schmorapfel*

*Rotkohl und Kartoffelklöße*

€ 25,80



# Wild aus heimischer Jagd



## **Ragout von heimischem Wild**

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

€ 18,50

## **Steaks vom Hirschrücken**

**- Christina -**

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



€ 25,80

## **Medaillons**

### **vom Wildschweinfilet und Rücken**

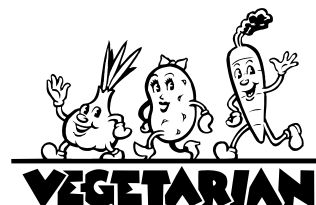
*auf Beluga - Linsengemüse,  
Honig-Balsamicojus*

*gebratene Pilze und Kartoffelkroketten, Preiselbeeren*



€ 24,80

# *Fleischlos- aber nicht reizlos*



## *Gemüsemaultaschen*

*mit gedünsteten Zwiebeln*

*auf gebratenen Pilzen, Rucolarahm*

€ 12,80

## *Hausgemachte Semmelknödel*

*auf Ragout von frischen Pilzen*

*Wurzelgemüse und gerösteten Zwiebeln*

€ 13,00

## *Gegrillte Zucchini-steaks und Tomaten*

*auf Gemüse-Maronen-Risotto*

*gehobelter Parmesan und Cashew-Kerne*

€ 16,80

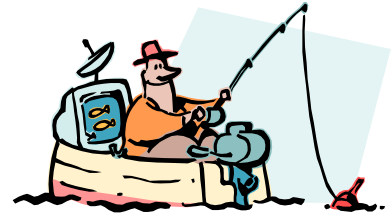
## *Mediterranes Gemüse in Aioli-Oliven gedünstet*

*auf Kartoffelrösti mit Mozzarella überbacken,*

*krosse Zwiebeln und Rucola*

€ 16,00

# Fisch



## *Gebratenes Zanderfilet*

*- Florentiner Art -*

*auf Blattspinat*

*Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*

€ 23,50

*Lachssteak in Olivenöl gebraten*

*mit gegrilltem mediterranem Gemüse*

*Sauce Béarnaise, Petersilienkartoffeln*

€ 25,00



## *Gebratener Rotbarsch*

*auf Karotten-Zucchini-Gemüse*

*dazu Rucolarahmsauce und Basmatireis*

€ 18,00

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



# Top - Fit in den Winter



## *Lahntaler - Salatschüssel*

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

€ 14,80

## *„Fitnessteller“*

*Medaillons von der Putenbrust  
mit Salaten und frischen Früchten,  
Kräuterbutter, Joghurtdressing*



€ 16,50

## *Carne di Manzo*

*Tranchen vom Rinderrücken  
mit Kräutern in Aioli Olivenöl gebraten  
auf Rucola und Blattsalaten, Balsamicodressing*

€ 18,50

## *Lachssteak*

*auf Feldsalat mit Wildkräuter  
Tomate, Sellerie, Rote Bete, Cranberry,  
Mango und Walnüsse, Senf-Dillcreme*

€ 19,50



***Gekochter Tafelspitz***

***vom Hessischen Rind***

*auf gedünstetem Wirsing*

*Apfel - Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln*

€ 16,50

***½ Bauernente***

***- knusprig gebraten -***

*Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelklöße*

€ 19,30

***Zwiebelrostbraten***

***vom Hessischen Rind***

*mit Bratkartoffeln, Marktgemüse*

*und Salatteller*

€ 19,50

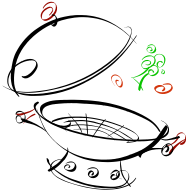
***Wiener Schnitzel***

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

*Bratkartoffeln, kleines Gemüse, Preiselbeeren*

*dazu Salatteller*

€ 24,80



# Vom Grill und aus der Pfanne

## ***Lahntaler Schnitzel***

*mit Rahmchampignons, Marktgemüse,  
Pommes frites und Salatteller*

€ 18,00

## ***Geschnetzelte Schweinelende***

***-Schweizer Art -***

*mit Champignons und Wurzelgemüse*

*in Sahnesauce, Kartoffelrösti, dazu Salatteller*

€ 18,50

## ***Naunheimer Mühlenpfanne***

*verschiedene Medaillons, Putenbrust,*

*Weidelamm und Rostbratwürstchen,*

*Kräuterbutter, grüne Bohnen und Bratkartoffeln*

€ 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

***Rumpsteak  
vom Argentinischen Angusrind***

*mit gedünsteten Zwiebeln,  
grünen Bohnen Bratkartoffeln und Salatteller*

€ 22,80

***Rib Eye Steak  
vom Argentinischen Angusrind***

*durchwachsen, zart und saftig  
mit grünen Bohnen*

***dazu wahlweise:***

*Bratkartoffeln, Pommes frites  
Pfeffersauce oder Sc. Béarnaise*

€ 26,00

## „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*