



Speisekarte



*Landhotel Naunheimer Mühle
Mühle 2
35584 Wetzlar-Naunheim
Tel.: 06441 - 9 35 30
Fax: 06441 - 93 53 93
Mail: info@naunheimer-muehle.de
Web: www.naunheimer-muehle.de*

Aperitifempfehlung

Fürst von Metternich

trockener, feinperliger Rosé - Sekt

€ 5,00

Springtime -alkoholfrei-

Orangensaft, Tonic Water
und Blue Curaçao



€ 4,50



Unser Menü im April

Amuse bouche

Graved Lachs

mit Wildkräutern

kleinem Kartoffelrösti und Senf-Dillcreme



Tournedos vom Rinderfilet

Griesheimer Stangenspargel

Sauce Béarnaise

Kartoffel - Bärlauchkrusteln

Erdbeeren

Rhabarber - Vanillecrème

fruchtiges Mangosorbet

oder

eine kleine Käseauswahl

€ 41,50



Dazu passt zur Vorspeise

2015er Kallfelz

Riesling Hochgewächs

Qualitätswein - trocken

Gutsabfüllung Albert Kallfelz

0,1 l € 3,50

Dazu passt zum Hauptgang

2016er Edenkobener Kirchberg

Sauvignon blanc - trocken

Qualitätswein mit Prädikat

Gutsabfüllung W. Anselmann

0,1 l € 3,80

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



Unsere Spargel - Empfehlung

Schaumsuppe vom Spargel mit Tomatensahne € 5,00

*Wir servieren Ihnen
1 Pfund (Rohgewicht)*



Griesheimer Stangenspargel € 23,00

mit Petersilienkartoffeln,
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

dazu

Naunheimer Schinkenauswahl € 9,50

oder

Wiener Schnitzel
ein Klassiker vom Hessischen Kalb € 16,50

oder

Lachssteak
in Aioli-Olivenöl gebraten € 16,50

Portion Stangenspargel

*mit Schweineschnitzel - Wiener Art -
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln* € 21,00

Hähnchenbrust

*mit Kräutern und Aioli in Olivenöl gebraten
auf Gemüse von Griesheimer Spargel
Bärlauch - Kartoffelkrusteln*
€ 17,50

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 Frühling

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

Eisbergsalat

mit grünem Spargel
und Garnelen in Aioli - Olivenöl
Cocktailsauce und Stangenbrot

€ 18,00

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 und Gurke, Granatapfeldressing,
Cranberry, Walnüsse, 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



Kabeljau

mit Kräutern auf Wurzelgemüse im Ofen gedünstet

Dijoner- Senfsauce und Basmatireis

€ 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,

krosse Zwiebeln und Rucola

€ 16,00

Variation von frischer Pasta

mit grünem Spargel

auf Cremeschampignons und Rucola

€ 16,80

Gegrillte Zucchini und Tomaten

auf Spargel - Risotto

geröstete Cashew - Kerne und Gemüsestreifen

€ 17,00



Roulade vom Hessischen Rind

*auf Kartoffel - Sahnepüree
und Marktgemüse*

€ 16,80

Gekochter Tafelspitz vom Hessischen Rind

*auf gedünstetem Wirsing
Apfel - Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln*

€ 17,00

Zwiebelrostbraten vom Hessischen Rind

*mit Bratkartoffeln, Marktgemüse
und Salatteller*

€ 19,80



½ Bauernente
- knusprig gebraten -
Rotkohl und Kartoffelklöße
€ 19,50

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-Bärlauchkrusteln*



€ 25,00

Schnitzel
vom Wildschweinrücken
*auf Griesheimer Spargelgemüse
dazu Petersilienkartoffeln*

€ 22,80

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

€ 22,30

Wiener Schnitzel

- ein Klassiker vom Kalb - in Butter gebraten,

Bratkartoffeln, kleines Gemüse, Preiselbeeren

dazu Salatteller

€ 24,80

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*