



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 Rosé
feinperlig, fruchtig - Trocken

€ 5,00



Summer Time

Lemon, Cranberrysaft, Minze und alkoholfreier Sekt

€ 4,50

Unser Menü im Juni

Amuse bouche

Carpaccio vom Hessischen Kalb
auf Wildkräutersalat
Meersalz und geröstete Cashew-Kerne

Gebratenes Zanderfilet
auf Fettuccine
Kerbelschaum
und frische Pfifferlinge in Petersilienbutter



Süßer Dialog
von Mousse, frischen Früchten
und Eiscreme
oder
eine kleine Käseauswahl
€ 39,50

Dazu passt zur Vorspeise

2015er Montpeyroux
Les Terrasses Réserve Rosé
Coteaux du Languedoc
Appellation Languedoc Contrôlée

0,1 l € 3,50

Dazu passt zum Hauptgang

2015er Edenkobener Kirchberg
Sauvignon blanc - trocken
Qualitätswein mit Prädikat
Silberner DLG Preis
Gutsabfüllung W. Anselmann

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

*FrISChe Pfifferlinge
in Petersilienbutter
auf Blattsalaten und Wildkräuter
Aiolicroutons
€ 11,80*

*Brust vom Landhähnchen
mit Kräutern und Aioli in Olivenöl gebraten
auf schwäbischen Bauernnudeln
frISChe Pfifferlinge in Rahm
€ 17,50*

*Geschnetzeltes vom Rinderrücken
mit frischen Pfifferlingen
und hausgemachtem Semmelknödel
€ 17,80*

*Rückensteak vom Iberico-Schwein
in Salbeibutter gebraten
Marktgemüse und Meersalzkartoffeln
€ 22,50*



Wild aus heimischer Jagd

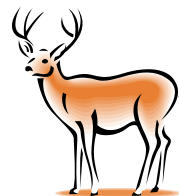
Ragout von heimischem Wild
*frische Pilze in Butter, Semmelknödel
und Salatteller der Saison*

€ 18,00

Steaks von der Hirschkeule
- Christina -

*frische Pilze, glacierte Schattenmorellen
Marktgemüse und Kartoffelkrusteln*

€ 24,00



Medaillons vom Wildschweinfilet
*auf gedünstetem Spitzkohl
gebratene Pilze, Honig-Balsamicojus
dazu Kartoffelkroketten*

€ 24,50

Fleischlos - aber nicht reizlos



- Hausgemachte Semmelknödel***
auf Ragout von frischen Pilzen
Wurzelgemüse und gerösteten Zwiebeln € 13,00
- Gegrillte Zucchinisteaks und Tomaten***
auf Bärlauchrisotto
gehobelter Parmesan und Cashew-Kerne € 17,50
- Mediterranes Gemüse***
in Aioli-Oliven gedünstet,
auf Kartoffelrösti mit Mozzarella überbacken,
krosse Zwiebeln und Rucola € 16,00
- Variation von frischer Pasta in Trüffelbutter***
auf Cremechampignons, geschmolzene Tomaten
Rucola und Parmesan € 16,80

Fisch



Gebratenes Zanderfilet

- Florentiner Art -

auf Blattspinat

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

€ 23,00

Lachssteak in Olivenöl gebraten

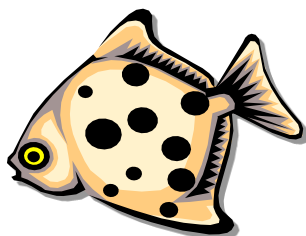
mit gegrilltem mediterranem Gemüse

Sauce Béarnaise, Petersilienkartoffeln

€ 24,50

Nordseescholle

- im Ganzen gebraten- ca. 500 gr.



- Müllerin Art -

braune Butter

dazu Petersilienkartoffeln

und Blattsalate in Rahmdressing

€ 19,80

- Finkenwerder Art -

mit Speck und Garnelen gebraten

dazu Petersilienkartoffeln

und Blattsalate in Rahmdressing

€ 23,00

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



Top - Fit im Sommer

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*

€ 17,50

Lachssteak

*auf Blattsalaten mit Wildkräuter
Radieschen, Gartengurke,
Avocado und Mango, Senf-Dillcreme*

€ 19,50



Tafelspitz

vom Hessischen Rind

*auf gedünstetem Spitzkohl, Apfel - Meerrettichsauce
dazu Petersilienkartoffeln*

€ 17,00

Zwiebelrostbraten

vom Hessischen Rind

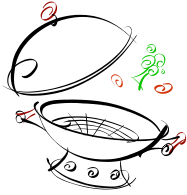
*mit Bratkartoffeln, Marktgemüse
und Salatteller*

€ 19,80

Wiener Schnitzel

*- ein Klassiker vom Kalb - in Butter gebraten,
Bratkartoffeln, kleines Gemüse, Preiselbeeren
dazu Salatteller*

€ 24,50



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

Rückensteaks

vom spanischen Iberico - Landschwein

auf gedünstetem, jungen Spitzkohl

und frischen Pfifferlingen

Kerbelschaumsauce

und Kartoffelgratin

€ 22,50

Filetsteak

vom Argentinischen Angusrind

mit grünen Bohnen

dazu wahlweise:

Bratkartoffeln, Pommes frites

Pfeffersauce oder Sc. Béarnaise

€ 27,50

„Für den kleinen Appetit“



Müllers Kutscherpfanne

*Kleine Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln,
gedünstete Zwiebeln und Spiegelei*

€ 12,00

Sylter Krüstchen

*knusprige Kartoffelrösti mit Garnelen,
Champignons, Graved Lachs
und Sauce Hollandaise gratiniert*

€ 13,80

Putencurry „Bombay“

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

€ 13,00

Medaillons vom Schweinefilet

*auf Cremechampignons
Kartoffelrösti und Marktgemüse*

€ 14,00

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