



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



Wintertraum

Walnußlikör mit trockenem Rieslingsekt
und eingelegter Nuß

€ 5,00



Curaçao - Mango -alkoholfrei-

Mangosirup, Blue Curacao und Tonicwater

€ 4,20



Unser Menü im Januar



Amuse bouche



Warm geräuchertes Forellenfilet

Apfel - Selleriesalat

Wildkräuter, Senf - Dillcreme



Zanderfilet

mit gegrillter Garnele

auf Kürbis - Limettenrisotto

Fenchel - Pernodschaum



Süßer Dialog

zarte Mousse, Eiscreme

und frische Früchte

oder

eine kleine Käseauswahl

€ 39,50

Dazu passt zur Vorspeise

2017 Edenkobener Kirchberg

Sauvignon blanc, trocken

Qualitätswein mit Prädikat

Silberner DLG - Preis

Erz.-abfüllung W. Anselmann

0,1 l € 3,80

Dazu passt zum Hauptgang

2016 Domdechant Werner

Riesling Kabinett

Erz.-abfüllung VDP Prädikatsweingut

Goldene Preis-Münze Hessen

0,1 l € 4,00

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



Unsere Empfehlung

Griesheimer Feldsalat

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

€ 9,00

Zarte Kalbsleber - Berliner Art -

*Kartoffel - Sahnepüree
gedünstete Zwiebeln und Apfelscheiben*

€ 18,80



½ Bauernente

- knusprig gebraten -

*Rotkohl und Kartoffelklöße
Apfelkompott mit Preiselbeeren*

€ 19,50

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

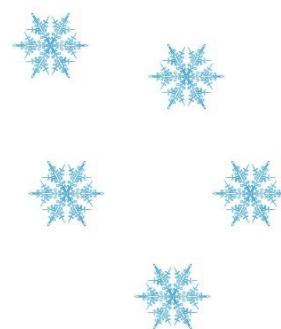
*Frankfurter Kartoffelsuppe
mit kleinen Würstchen, Croutons
und krossen Zwiebeln*

€ 5,00

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

€ 5,00

Top - Fit im Winter



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

Gebratener Zander

mit frischen Pilzen - auf Endiviensalat
in warmem Kartoffel-Speckdressing
Rote Bete-Chips

€ 19,00

Lachssteak für Kalorienbewusste

auf Feldsalat, Paprika, Tomate,
Gurke, süß-saurem Kürbis
Cranberries und gerösteten Nüsse

€ 20,50

Fisch



Gebratenes Rotbarschfilet

*auf gedünstetem Wirsing
Honig-Balsamicojus
und Kartoffelkrusteln*

€ 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

☆☆☆☆☆☆

*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-Olivenöl 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 Champignon - Risotto

geröstete Cashew - Kerne und Gemüsestreifen

€ 17,50



***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

Tournedos vom Hirschfilet

*auf Linsengemüse, Honig-Balsamicojus
frische Pilze in Speckbutter und Kartoffelkrusteln*

€ 29,00

Medaillons von der Rehkeule

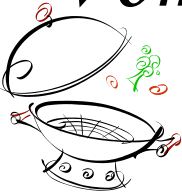
- Christina -

*frische Pilze, glacierte Schattenmorellen
Marktgemüse und Kartoffelkrusteln*



€ 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*