



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 rosè
feinperlig, frischer Sekt



Winzercocktail

naturreiner Winzertraubensaft
mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt

€ 4,20

Unser Menü im Oktober

Amuse bouche

Gebratener Zander
auf Fettuchini in Trüffelbutter
Rukolarahm

Medaillons von der Rehkeule
gebratene Pilze, Preiselbeeresauce, Marktgemüse
und Kartoffelkrusteln

Crème Brulée
mit warmen Pflaumen und Walnußeis

oder

eine kleine Käseauswahl

€ 42,00

Dazu passt zur Vorspeise

2016er Edenköbener Kirchberg

Sauvignon blanc - trocken

Qualitätswein mit Prädikat

Silberne DLG

Preis Gutsabfüllung W. Anselmann

0,1 l € 3,80

Dazu passt zum Hauptgang

2014er Oberbergener Baßgeige

Spätburgunder

Qualitätswein trocken

Erzeugerabfüllung

Oberbergen Kaiserstuhl

0,1 l € 3,60

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

Gegrillte frische Steinpilze

*auf Wildkräuter-Blattsalat, Croutons
und krosse Zwiebeln, Stangenbrot*

€ 12,50

Brust vom Landhähnchen

*mit Kräutern und Aioli in Olivenöl gebraten
auf schwäbischen Bauernnudeln
frische Pfifferlinge in Rahm*

€ 17,50

Gekochter Tafelspitz

vom Hessischen Rind

*auf gedünstetem Wirsing
Apfel - Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln*

€ 16,80



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 Kartoffelkrusteln*



€ 24,50

Medaillons

vom Wildschweinfilet und Rücken

auf Linsengemüse,

Honig-Balsamicojus

gebratene Pilze und Kartoffelkroketten, Preiselbeeren

€ 24,80



Barbarie Entenbrust

rosa gebraten

für 2 Personen

am Tisch tranchiert

*Orangensauce, Mandelbrokkoli
und Kartoffelkrusteln*

€ 37,50 für 2 Personen

Fleischlos- aber nicht reizlos



Hausgemachte Semmelknödel
auf Ragout von frischen Pilzen
Wurzelgemüse und gerösteten Zwiebeln € 13,00

Gegrillte Zucchini-steaks und Tomaten
auf Bärlauchrisotto
gehobelter Parmesan und Cashew-Kerne € 18,00

Mediterranes Gemüse
in Aioli-Oliven gedünstet,
auf Kartoffelrösti mit Mozzarella überbacken,
krosse Zwiebeln und Rucola € 16,00

Variation von frischer Pasta in Trüffelbutter
auf Creme champignons, geschmolzene Tomaten
Rucola und Parmesan € 16,80

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



Forelle

- im Ganzen gebraten - ca. 350 gr.

- Müllerin Art -

braune Butter

dazu Petersilienkartoffeln

und Blattsalate in Rahmdressing

€ 18,00

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*

€ 18,50

Lachssteak

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

€ 19,50



½ Bauernente

- knusprig gebraten -

Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelklöße

€ 19,00

Zwiebelrostbraten

vom Hessischen Rind

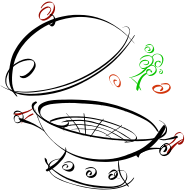
*mit Bratkartoffeln, Marktgemüse
und Salatteller*

€ 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

*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 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*