

Mühlenmenü

Klassische Rinder-Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen

*Knuspriges Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel an Currysoße
mit Mango-Chutney, Jasminreis und knackigem Salat vom Buffet*

oder

*Ragout vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit gebratenen Champignons,
Spätzle und knackigem Salat vom Buffet*

Kleines Schälchen geeiste Mousse au chocolat mit frischen Beeren

19,90 €

Sommermenü

Pfifferlingcremesuppe mit Schnittlauchschaum

*Saftiges Zanderfilet mit Riesling-Dillsoße
auf Kartoffelpüree und Blattspinat*

oder

*Rehbraten aus der Keule vom Wild aus der Kropbacher Schweiz
mit Wacholderjus, Rotweibirne, Preiselbeeren, Spätzle
und knackigem Salat vom Buffet*

Kokos-Crème brûlée mit frischen Beeren und Mangosorbet

27,90 €

Feines für den Gaumen vorweg

Ganzjährig

Klassische Rinder-Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen 4,90 €

*Kleiner gebratener „Westerwälder Döppekuchen“
mit frischem Dip 6,90 € (vegetarisch)*

*Garnelenpfännchen – Vier Riesengarnelen in Knoblauch-Chiliöl
mit knusprigem Ciabatta 9,90 €*

Knackiger Beilagensalat vom Buffet mit hausgemachten Dressings 3,50 €

Saisonal

Pfifferlingcremesuppe mit Schnittlauchschaum 6,50 €

Cremsuppe von der Strauchtomate mit knuspriger Garnele am Spieß 6,90 €

*Rosen vom geräucherten Lachsfilet mit knusprigem Kartoffelrösti
und Honig-Senf-Dillsoße 8,90 €*

Unsere Klassiker

*Rumpsteak vom Westerwälder Weiderind
mit geschmorten Zwiebeln, gebratenen Champignons, Kräuterbutter,
Pommes frites und knackigem Salat vom Buffet 24,90 €*

*Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites und knackigem Salat vom Buffet 13,90 €*

*Gebratenes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Parmesansoße,
Blattspinat und Kirschtomaten 14,90 €*

*Saftiges Zanderfilet mit Riesling-Dillsoße
auf Kartoffelpüree und Blattspinat 17,90 €*

*Ragout vom Schwein „Züricher Art“ mit gebratenen Champignons,
Spätzle und knackigem Salat vom Buffet 14,90 €*

*Rinderbraten aus der Hüfte in Burgundersoße
mit „Westerwälder Döppekuchen“ und buntem Gartengemüse 19,90 €*

Früher wie heute ein Genuss

Gebratene Schweinemedallions mit Pfifferlingen

an Pfefferrahmsoße, Kartoffelrösti und knackigem Salat vom Buffet 21,90 €

Rehbraten aus der Keule vom Wild aus der Kropbacher Schweiz

mit Wacholderjus, Rotweibirne, Preiselbeeren, Spätzle

und knackigem Salat vom Buffet 19,90 €

Saftiger Schweinebraten mit Schmorzwiebeln, kräftiger Bratensoße

Kartoffelpüree und knackigem Salat vom Buffet 15,90 €

*„Westerwälder Döppekuchen“ mit gebratenen Pfifferlingen und Pfefferrahmsoße
dazu ein knackiger Salat vom Buffet 11,90 €*

(vegetarisch: mit frischem Dip statt Pfefferrahmsoße)

Leicht & Lecker

Knuspriges Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel an Currysoße

mit Mango-Chutney, Jasminreis und knackigem Salat vom Buffet 14,90 €

Gebratene Pfifferlinge mit gerösteten Pinienkernen

auf Tagliatelle mit Parmesansoße, Blattspinat und Kirschtomaten 14,90 €

*Knackige Salatauswahl mit hausgemachten Dressings Ihrer Wahl am Buffet,
dazu reichen wir Ihnen gebratene Rumpsteakstreifen am Spieß*

und gebratene Pfifferlinge mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan 15,90 €

Gegrillter Halloumi Käse mit Süßkartoffelscheiben, frischem Dip

und knackigem Salat vom Buffet 14,90 € (vegetarisch)

Unsere „Hammer“-Burger

Jeden Dienstag in der Hammermühle „Burgertag“, noch mehr Burger und schon ab 9,90 €!

Mühlenburger

180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind
mit BBQ-Soße, knusprigem Speck, Schmorzwiebeln, Cheddar-Käse,
knackigem Salat, Tomate, Gurke und Pommes frites 13,80 €

Der Franzose

180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind
mit Honig-Senf-Mayo, französischem Brie,
karamellisierte Mandeln, Preiselbeer-Chutney,
knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 14,50 €

Veggie Deluxe (vegetarisch)

Gegrillter Halloumi-Käse
mit Honig-Senf-Mayo, Mandelkrokant, Preiselbeer-Chutney,
knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 14,50 €

Für die Kleinen

Spätzle mit Tomatensoße 4,50 €

Knusperhähnchen mit Pommes frites und Mayo/Ketchup 6,50 €

Nürnberger Bratwürstchen mit Pommes frites und Mayo/Ketchup 5,90 €

Leckereien zum Abschluss

Kleiner Onkel

Schälchen geeiste Mousse au chocolat mit frischen Beeren 3,90 €

Unser Tantchen

Kleine Panna cotta mit frischen Erdbeeren und Erdbeermark 3,90 €

Süße Tochter

Eine Kugel Sorbet mit Beeren 2,50 €

Die beschwipste Mutti

Drei Kugeln Sorbet (Mango, Limette-Ingwer, Schwarze Johannisbeere)
mit Beeren und Sekt 6,50 €

Erdbeerbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeermark und Schlagsahne 6,90 €

Großer Bruder

Geeiste Mousse au chocolat mit Vanilleeis auf Mandelkrokant
an frischen Erdbeeren und Erdbeermark 7,90 €

Wie bei Oma (würde auch für zwei reichen 😊)

Variation von unseren feinen Desserts 9,90 €

Für Informationen bezüglich der Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie bitte unseren Service oder Küchenchef.