

MÜHLENHOF *Lollar*

Rustikale Karte

Brotsalat mit Tomaten, Oliven, Rucola
und Mozzarella-Kugeln
EUR 11,90

Vegetarischer Burger mit Pommes
EUR 11,90

Hessisches Krüstchen
(Paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Bauernbrot,
Spiegeleier und Salat)
EUR 11,90

Salat-Bowl
Bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing
und frischem Baguette
wahlweise:
gebackener Camembert mit Preiselbeeren

oder

mit Hähnchen im Knuspermantel
EUR 11,90

Mühlenhof-Cheese-Burger* nach Art des Hauses
mit Bacon und Pommes (*vom Rind)
EUR 12,90

MÜHLENHOF *Lollar*

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gerösteten Kernen,
Croûtons und Essig-Öl-Dressing EUR 6,90

Rindercarpaccio EUR 10,90
mit gehobeltem Parmesan,
Staudensellerie und Rucola

Rote Beete-Apfel-Tartar EUR 10,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Kräutersalat an Himbeer-Dressing

Tomaten-Avocado-Salat EUR 13,50
mit gebratenen Garnelen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse
und Pfannkuchenstreifen EUR 6,50

Tomatencremesuppe EUR 6,90
mit Basilikum-Pesto und Croûtons

Bärlauchcremesuppe mit gebratener Garnele EUR 7,50

MÜHLENHOF *Lollar*

Vegetarische Gerichte

Käspressknödel* mit krossen Zwiebeln, EUR 15,90
Kräuter-Knoblauch-Dip und frischem Salat

*werden nicht wie normale Semmelknödel rund geformt, sondern „händisch“ zu flachen Laibchen gepresst.
Sie sind mit verschiedenen Bergkäsesorten und Petersilie gefüllt.

Nudeln mit grüner Pesto, Kirschtomaten, EUR 16,50
grünem Spargel, gehobeltem Parmesan, Rucola

wahlweise mit Garnelen EUR 20,90

Fischgerichte

Kabeljaufilet auf Rahmschmorgurken EUR 18,90
und Limette-Dill-Kartoffeln

Duett vom Zander und Blutwurst auf Rahmsauerkraut EUR 17,90
und Röstkartoffeln

Frische Forelle* Müllerinnen Art im Ganzen gebraten, EUR 17,90
mit Kartoffeln
und kleinem Beilagensalat

*von Nümbrecht im Oberbergischen Land
(nicht immer verfügbar)

Lachsfilet auf Nudeln mit grüner Pesto, Kirschtomaten, EUR 20,50
grünem Spargel, gehobeltem Parmesan, Rucola

MÜHLENHOF *Lollar*

Fleischgerichte

- C**ordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Salat EUR 15,90
- M**aishähnchenbrust EUR 16,90
mit Nudeln, grüner Pesto, Kirschtomaten,
grünem Spargel, gehobeltem Parmesan und Rucola
- G**ebratene Kalbsleber in Salbeibutter EUR 17,90
mit Kartoffelstampf, frittierten Zwiebeln und Salat
- S**chweinefilet an Pfefferrahmsauce, hausgemachte Spätzle EUR 17,90
mit frischem Gemüse
- G**eschmorte Ochsenbäckchen mit Semmeltalern EUR 18,50
und frischem Gemüse
- W**iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, EUR 18,90
Pommes und kleinem Beilagensalat
- A**rgentinisches Rumpsteak mit krossen Zwiebeln EUR 22,90

wahlweise dazu:

Bratkartoffeln **oder** Pommes, Kräuterbutter **oder** Pfeffer-Rahmsauce

- R**osa gebratener Hirschrücken an Pfefferrahmsauce, EUR 25,90
Speck-Spitzkohl-Pilz-Gemüse und Kartoffelkräpfen

zusätzliche Beilagen:

- Kräuterbutter EUR 1,00
- Soße EUR 3,00
- Bratkartoffeln oder Pommes EUR 3,00

MÜHLENHOF *Lollar*

Dessert

V anilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce	EUR 4,90
C rêpes mit Vanilleeis und marinierten Erdbeeren	EUR 6,50
M ousse von der Zartbitterschokolade mit frischen Beeren, Eierlikör und hausgemachten Kaffee-Eis	EUR 6,90
2 Kugeln Vanilleeis mit frisch geminzten Erdbeeren	EUR 6,90
S chokoladen-Brownie mit Jogurteis und Beeren	EUR 7,90

Wir wünschen Ihnen
schöne Stunden
bei uns im Restaurant.

MÜHLENHOF *Lollar*

Gästeinformation:

Seit Anfang 2016 sind wir aufgefordert worden eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen der Speisen für Sie bereit zu halten. Die Liste können Sie sich gerne auf Wunsch von unseren Mitarbeitern aushändigen lassen.

Mit Rücksprache der Küche lassen Sie sich auch das eine oder andere vegane Gericht zaubern – Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie sehr gerne.

Speisen:

- 1) Eier
- 2) Fisch / Weichtiere
- 3) Krebs / Schalentiere
- 4) Milch
- 5) Sellerie
- 6) Sesamsamen
- 7) Schwefeldioxid / Sulphide
- 8) Erdnüsse
- 9) Glutenhaltiges Getreide
- 10) Lupine
- 11) Schalenfrüchte
- 12) Sojabohnen

Getränke:

- 1) Mit Farbstoff
 - 2) Mit Konservierungsstoff
 - 3) Mit Antioxidationsmittel
 - 4) Koffeinhaltig
 - 5) Mit Süßungsmittel
 - 6) Chininhaltig
 - 7) Enthält eine Phenylalaninquelle
- Alle Preise beinhalten Service und 19 % Mehrwertsteuer.

MÜHLENHOF *Lollar*

Geschichte des Mühlenhofs Lollar

Die Lollarer Mühle in der Kirchstraße, direkt am Ufer der Lumda, blickt auf eine lange Geschichte zurück. Erstmals urkundlich erwähnt, wurde sie im Jahr 1532 im „Türkensteuerregister“ (im Heiligen Römischen Reich die Bezeichnung für Register der gesamten Bevölkerung mit Angaben zum Besitzstand, die angelegt wurden zur Erhebung einer außerordentlichen Umlage während der Türkenkriege). Indes gehen Historiker davon aus, dass die alte Mühle bereits im 15. Jahrhundert bestanden hat.

Die Müller besaßen im Mittelalter das Recht, das Getreide der Ortschaften Staufenberg, Lollar, Wieseck, Launsbach und Wißmar abzuholen und zu verarbeiten. Der Transport geschah über Packesel und teils per Kahn, mit dem die Esel samt Fracht über die Lahn gesetzt wurden.

1800 übernahm die Familie Frey die alte Mühle - und unter dem Namen „Frey-Mühle“ ist sie noch heute bekannt. So wurde die Mühle als Familienbetrieb geführt. Sie erlebte im 19. Jahrhundert einen wirtschaftlichen Aufschwung. Das Gebäude am rechten Lumda-Ufer wurde 1881 abgerissen. Ein größeres, vierstöckiges Gebäude, das bereits mit einem Kamin und einem Dampfkessel ausgerüstet war, wurde errichtet. Bis kurz vor dem ersten Weltkrieg wurde die Mühle mit Dampf betrieben, danach mit einer 15 PS starken Turbine.

In der Lollarer Mühle wurden täglich zwei Tonnen Getreide gemahlen, für 100 Tonnen war Lagerkapazität vorhanden. Das Alter der Nebengebäude, in denen heute die Hotelzimmer untergebracht sind, wird auf 200 bis 300 Jahre geschätzt. Dort wurden im ersten Weltkrieg (1914-1918) französische Kriegsgefangene untergebracht, die für Lollarer Bauern Zwangsarbeit verrichteten.

Die Tage der kleinen Mühlen waren in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gezählt. Mehl und Brot gab es beim Bäcker um die Ecke oder im Supermarkt. Müller Karl Frey stellte deshalb 1972 den Mahlbetrieb ein. Über viele Jahre war die Mühle ungenutzt, bis sie 2009 von Matthias Engel generalsaniert und als Hotel-Restaurant „Mühlenhof“ einer neuen Nutzung zugeführt wurde.