

MÜHLENHOF *Lollar*

SPEISEKARTE

Rustikale Karte

Curry Wurst mit Pommes
EUR 8,90

Mühlenhof-Cheese-Burger* nach Art des Hauses
mit Bacon und Pommes (*vom Rind)
EUR 10,90

Vegetarischer Burger mit Pommes
EUR 10,90

Hessisches Krüstchen
(Paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Bauernbrot
mit Spiegeleiern und Salat)
EUR 11,50

Salat-Bowl
Bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing
und frischem Baguette
wahlweise:
mit Fetakäse (vom Schaf)

oder

mit Hähnchen im Knuspermantel
EUR 11,90

MÜHLENHOF *Lollar*

Vorspeisen

- B**unter Salatteller mit gerösteten Kernen,
Croûtons und Essig-Öl-Dressing EUR 6,90
- R**indercarpaccio EUR 10,50
mit gehobeltem Parmesan,
Staudensellerie und Rucola
- C**arpaccio von der roten Beete EUR 10,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Kräutersalat an Himbeer-Dressing
- B**rotsalat mit Tomaten, Oliven, Parmesan, Rucola
gebratenen Garnelen und Aioli EUR 13,50

Suppen

- K**ürbiscremesuppe mit Chili-Kürbis-Krokant EUR 6,50
- K**arotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele EUR 6,50
- R**inderkraftbrühe mit frischem Gemüse
und Pfannkuchen-Streifen EUR 6,50

MÜHLENHOF *Lollar*

Vegetarische Gerichte

Bergkäs-Knödel mit Pfifferlings-Rahmsauce EUR 15,90

Rigatoni-Nudeln an Zitronen-Chili-Soße EUR 15,90
mit Broccoli, gerösteten Mandeln, gehobeltem Parmesan
und Rucola

Fischgerichte

Kabeljaufilet auf Dijon-Senf-Soße EUR 17,50
mit Salzkartoffeln und Kräutersalat
an Essig-Öl-Dressing

Lachsfilet gebraten mit schwarzem Reis EUR 17,90
und Ofengemüse

Zanderfilet auf Kürbis-Risotto EUR 17,50
mit Broccoli und Weißweinschaumsoße

Passend zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen ein Glas 0,25 l:

2018 er **R**iesling QbA trocken EUR 6,00

Hessische Staatsweingüter

Kloster Eberbach

Hessische Bergstraße

MÜHLENHOF *Lollar*

Fleischgerichte

Maishähnchenbrust EUR 16,50
mit Rigatoni-Nudeln an Zitronen-Chili-Soße,
Broccoli, gehobeltem Parmesan
und gerösteten Mandeln

Gebratene Kalbsleber in Salzeibutter EUR 17,50
mit Kartoffelstampf, frittierten Zwiebeln und Salat

Tafelspitz vom Kalb mit Wurzelgemüse, EUR 17,50
neue Kartoffeln und Meerrettichsoße

Schweinefilet an Pfefferrahmsauce, EUR 17,90
Broccoli-Mandel-Röschen und hausgemachten Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, EUR 18,50
Pommes und kleinem Beilagensalat

Argentinisches Rumpsteak mit krossen Zwiebeln EUR 21,90

wahlweise dazu:

Bratkartoffeln **oder** Pommes

Kräuterbutter **oder** Pfeffer-Rahmsauce

Passend zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen ein Glas 0,25 l:

2017er **T**empranillo EUR 6,40
Finca Constancia
Tierra de Castilla, Spanien

MÜHLENHOF *Lollar*

Dessert

- V**anilleeis EUR 4,90
mit heißen Himbeeren

oder

Schokoladensauce
- Z**wetschgen Crumble* mit Vanilleeis EUR 5,90
(ca. 10 Minuten Wartezeit)
- H**ausgemachter Käsekuchen mit Beerensalat EUR 5,50
- D**unkles Schokoladenmousse mit Mango und Amarettinis EUR 6,50
- A**pfelfannkuchen mit Rumrosinen und Vanilleeis EUR 6,90
(ca. 10 Minuten Wartezeit)

*) **Crumble** (dt.: Krümel)

ist eine Nachspeise der englischen und US-amerikanischen Küche. Dabei handelt es sich um mit Streuseln überbackene Früchte (z. B. Äpfel und Rhabarber). Rezepte für diese Süßspeise gibt es erst seit dem 20. Jahrhundert. Möglicherweise wurde sie während des Zweiten Weltkriegs in England erfunden.

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 / Sulfide
- 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 Päckesel 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.