

MÜHLENHOF *Lollar*

Rustikale Karte

Rosa gebratenes Roastbeef

(kalt aufgeschnitten)

mit Remouladen-Soße und Bratkartoffeln

EUR 13,50

Bunter Salat an Essig-Öl-Dressing

mit Hähnchen im Knuspermantel

und frischem Baguette

EUR 13,90

Hessisches Krüstchen

(paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Bauernbrot, Spiegeleiern und Salat)

EUR 16,50

Mühlenhof-Cheese-Burger* nach Art des Hauses

mit Bacon und Pommes (*vom Rind)

EUR 16,50

Vegetarischer Burger mit Pommes

EUR 16,50

Keine Seniorengerichte bei der rustikalen Karte möglich.

MÜHLENHOF *Lollar*

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gerösteten Kernen,
Croûtons und Essig-Öl-Dressing EUR 7,50

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse und Rucola EUR 12,90

Sommerliche Blattsalate an Honig-Senf-Dressing
mit gebratenen Garnelen, Rucola
und Burrata Käse EUR 13,90

Rindercarpaccio EUR 15,50
mit gehobeltem Parmesan,
Zitronenspalte und Rucola

Suppen

Tomaten-Creme-Suppe mit Pesto EUR 7,50

Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse
und Pfannkuchenstreifen EUR 8,50

Kürbiscreme Suppe mit Satéspieß vom Hähnchen EUR 8,90

MÜHLENHOF *Lollar*

Vegetarische Gerichte und Fischgerichte

B ergkäseknödel mit Salat, krossen Zwiebeln und Kräuter Dip	EUR 16,90
A glio e olio Nudeln mit Rucola und Parmesan, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	EUR 15,90
<u>wahlweise Aaglio e olio Nudeln mit :</u> Gebratenen Garnelen	EUR 23,50
L achsfilet an Zitronen-Kartoffelpüree mit gebratenem grünem Spargel,	EUR 25,50
Z anderfilet auf Tomaten-Risotto, Rucola und Burrata Käse	EUR 25,50

MÜHLENHOF *Lollar*

Fleischgerichte

C ordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Beilagensalat	EUR 20,50
S chweinefilet an Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	EUR 20,90
G ebratene Kalbsleber in Salbeibutter mit Kartoffelpüree, karamellierte Apfelringe und gerösteten Zwiebel	EUR 20,90
K albsbäckchen an Rosmarinjus mit Kartoffelpüree und Karottengemüse	EUR 21,50
M aishähnchenbrust auf Grillgemüse, und Rosmarinkartoffeln	EUR 21,90
R inderfiletgeschnetzeltes mit Pilz-Ragout, Kartoffelrösti und Beilagensalat	EUR 25,90
W iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes und kleinem Beilagensalat	EUR 26,50
Sollten Sie einer der obenstehenden Gerichte mit Bratkartoffeln umbestellen, nehmen wir einen Aufpreis von EUR 1,00.	
A rgentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln	EUR 27,90

wahlweise dazu:

Bratkartoffeln **oder** Pommes, Kräuterbutter **oder** Pfefferrahmsauce

zusätzliche Beilagen:

- Kräuterbutter EUR 2,00
- Soße EUR 3,00
- Bratkartoffeln oder Pommes EUR 3,50
- Beilagensalat EUR 4,90

MÜHLENHOF *Lollar*

Dessert

A ffogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	EUR 4,50
V anilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensoße	EUR 5,90
H ausgemachtes Tiramisu im Glas	EUR 7,50
C reme Brûlée mit Pistazieneis	EUR 7,90
M arillenknödel mit Vanillesoße	EUR 8,50

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 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.