

MÜHLENHOF *Lollar*

Rustikale Karte

Vegetarischer Burger mit Pommes
EUR 11,90

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

Salat-Bowl
Bunter Salat mit Balsamico-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

- B**unter Salatteller mit gerösteten Kernen,
Croûtons und Balsamico-Dressing EUR 6,90
- L**auwarmer Linsensalat mit Ziegenkäse
im Speckmantel
und Feldsalat an Preiselbeer-Dressing EUR 10,90
- R**indercarpaccio EUR 11,90
mit gehobeltem Parmesan,
Staudensellerie und Rucola
- G**arnelen-Pfännchen mit Chili, Knoblauch,
Kirschtomaten und frischem Baguette EUR 12,90

Suppen

- R**inderkraftbrühe mit frischem Gemüse
und Pfannkuchenstreifen EUR 6,90
- K**ürbiscrème-Suppe EUR 6,90
mit Kürbiskrokant
- G**eräucherte Knoblauchsuppe mit gebratener Garnele EUR 7,50

MÜHLENHOF *Lollar*

Vegetarische Gerichte

Nudeln mit Limetten-Chili-Sauce, EUR 16,90
Brokkoli, gehobeltem Parmesan und Rucola

Käspresstaler* mit krossen Zwiebeln, EUR 16,90
Kräuter-Knoblauch-Dip und frischem Salat

*werden nicht wie normale Semmelknödel rund geformt, sondern „händisch“ zu flachen Laibchen gepresst.

Diese sind mit verschiedenen Bergkäsesorten und Petersilie gefüllt.

Fischgerichte

Zanderfilet an Wurzelgemüse EUR 17,90
mit Kerbelschaum und Schwenkkartoffeln

Lachsfilet auf Kartoffel-Kürbis-Püree EUR 20,50
und sautierten Pilzen

MÜHLENHOF *Lollar*

Fleischgerichte

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Salat EUR 16,90

Maishähnchenbrust EUR 16,90
mit Nudeln, Limetten-Chili-Sauce,
Brokkoli, gehobeltem Parmesan und Rucola

Gebratene Kalbsleber in Salbeibutter EUR 17,90
mit Kartoffelstampf, frittierten Zwiebeln und Salat

Schweinefilet an Pfefferrahmsauce, hausgemachte Spätzle EUR 17,90
und frischem Gemüse

Rinderrouladen an Kartoffel-Kürbis-Püree EUR 19,90
und Speckbohnenbündchen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, EUR 19,90
Pommes und kleinem Beilagensalat

Argentinisches Rumpsteak mit krossen Zwiebeln EUR 23,90

wahlweise dazu:

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

Rosa gebratener Hirschrücken an Pfefferrahmsauce, EUR 25,90
Aprikosen-Pilz-Ragoût und Schupfnudeln

zusätzliche Beilagen:

-Kräuterbutter EUR 1,00

-Soße EUR 3,00

-Bratkartoffeln oder Pommes EUR 3,00

MÜHLENHOF *Lollar*

Dessert

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
oder
Schokoladensauce EUR 4,90

Zwetschgen Crumble* mit Vanilleeis EUR 6,50
(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 diese*(ca. 15 Minuten Wartezeit) während des Zweiten Weltkriegs in England erfunden.*

Kaiserschmarren mit Apfelkompott* EUR 7,90
*(ca. 10 Minuten Wartezeit)

Creme Brûlée mit hausgemachten Kaffeeis EUR 7,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen* EUR 7,90
im Glas mit Vanilleeis
*(ca. 15 Minuten Wartezeit)

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.