

MÜHLENHOF *Lollar*

Rustikale Karte

Club Sandwich mit Bacon, Hähnchenbrust,
Tomaten, Gurke, Mayonnaise und Beilagensalat
EUR 11,90

Bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing,
paniertem Schafskäse, Preiselbeeren und frischem Baguette
EUR 13,90

Bunter Salat an Essig-Öl-Dressing
mit Hähnchen im Knuspermantel
und frischem Baguette
EUR 13,90

Vegetarischer Burger mit Pommes
EUR 13,90

Hessisches Krüstchen
(paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Bauernbrot,
Spiegeleiern und Salat)
EUR 14,90

Mühlendorf-Cheese-Burger* nach Art des Hauses
mit Bacon und Pommes (*vom Rind)
EUR 14,90

MÜHLENHOF *Lollar*

Vorspeisen

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

Rindercarpaccio EUR 12,90
mit gehobeltem Parmesan,
Staudensellerie und Rucola

Räucherlachs mit Kartoffelrösti EUR 13,50
und Avocado-Tomaten-Salat

Garnelenpfännchen mit Chili-Kirschtomaten EUR 13,90
und Baguette

Suppen

Kürbiscreme-Suppe mit Kürbis-Krokant EUR 6,90

Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse EUR 7,50
und Pfannkuchenstreifen

MÜHLENHOF *Lollar*

Vegetarische Gerichte

Käspresstaler* EUR 16,90
mit 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.

Ratatouille Gemüse an Kartoffelrösti EUR 16,90
mit Schafskäse und Rucola

Fischgerichte

Zanderfilet auf Kartoffel-Spitzkohl-Gemüse,
und gebratener Blutwurst EUR 21,00

Lachsfilet auf Hokkaido-Kürbis-Püree EUR 22,50
mit Kartoffelstroh

MÜHLENHOF *Lollar*

Fleischgerichte

C ordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Salat	EUR 18,50
K albsbäckchen an Rosmarinjus auf Kartoffelstampf und Speck-Bohnen-Bündchen	EUR 19,90
G ebratene Kalbsleber in Salbeibutter mit Kartoffelstampf, frittierten Zwiebeln und Salat	EUR 18,90
S chweinefilet an Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzlen und buntem Gemüse	EUR 18,90
M aishähnchenbrust an Hokkaido-Kürbis-Püree und Rosmarinkartoffeln	EUR 19,90
W iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes und kleinem Beilagensalat	EUR 22,90
R inderfiletgeschnetzeltes mit Pilz-Ragout, Kartoffelrösti und Beilagensalat	EUR 22,90

Sollten Sie einer der obenstehenden Gerichte mit Bratkartoffeln umbestellen, müssen wir einen Aufpreis von EUR 1,00 für das Gericht nehmen

A rgentinisches Rumpsteak mit krossen Zwiebeln	EUR 24,90
---	-----------

wahlweise dazu:

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

zusätzliche Beilagen:

-Kräuterbutter	EUR 1,00
-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 3,90
V anilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce	EUR 5,50
H ausgemachtes Tiramisu im Glas	EUR 6,50
H ausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelkompott	EUR 8,50
L auwarmer Schokoladenkuchen mit Pfirsich-Johannisbeer-Eis	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.