

MÜHLEN g e n u s s



sei hungrig
sei durstig
sei willkommen

Speisen & Getränke

Lieber Gast,

lassen Sie sich die authentische, traditionelle Küche schmecken
und freuen Sie sich auf neu interpretierte Klassiker.

Ihr Mülenteam



Mühle zum Verschenken

Machen Sie Ihren Freunden und Bekannten eine Freude und verschenken
Sie einen **Genussschein** für schöne Stunden in der Hammermühle.



Vorspeisen

Unsere besondere Empfehlung als Vorspeise für 2 „Mumbel-Überraschungsteller“

Ganz kleine Leckerbissen für alle, die eigentlich schon gesättigt sind...
„Mumbeln“ ist ein gutes Stück Lebenslust. „Mumbel“ steht für „ein kleines Stück“.
Kleinigkeiten essen (obwohl man keinen Hunger hat), etwas probieren oder
einfach so etwas Besonderes vorneweg genießen.

24,00 €

Vitello Tonnato • geräucherte Wachtelkeulen • Süßkartoffel
gebackene Ochsenbacken • Mango-Relish

14,80 €

Piemonteser Ziegenfrischkäse • Risotto vom Schwarzen Reis & Pilzen • Birnenragout
geschmorte Ur-Möhren • Pesto von der Schwarzen Walnuss

11,00 €

Champignonköpfe • Hackfleischsoße • mit Käse überbacken

7,80 €

1/2 Dutzend Weinbergschnecken • mit Café-de-Paris-Butter überbacken

8,80 €

5 Stück warme Dörripflaumen im Speckmantel

6,80 €



Allergiker?
Gerne bereiten wir Ihnen
Ihr persönliches Menü
oder nutzen Sie
unseren QR Code.

Suppen

Marseiller Fischsuppe • feine Gemüsewürfel • geröstetes Ciabatta
8,80 €

Süppchen von Cox Orange & Sellerie
Schwarzer Reis • Pastinakenchips • Apfel-Kokos-Espuma
6,80 €



Salatvariationen

Blattsalate • Passionsfrucht-Dressing • Granatapfelkerne • feine Gemüsewürfel • Dörrobstwürfel
Scamorza • gepoppter Inkamais • gebratenes Zanderfilet • Pesto
22,00 € klein 19,00 €

Blattsalate • halbgebundener Balsamicodressing • Granatapfelkerne • feine Gemüsewürfel
Dörrobstwürfel • Scamorza • Parmesan • gepoppter Inkamais • Ziegenfrischkäse
mildgeräucherter Bachsaibling • Wildschinken • Hirschsalami
22,00 € klein 19,00 €

Blattsalate • P-X-Apfel-Quitten-Dressing • feine Gemüsewürfel • Dörrobstwürfel
Nomadenkäse • Poulardenbrust im Kürbiskernmantel • Röstis • Mango-Relish
17,80 € klein 15,80 €

Blattsalate • halbgebundener Balsamicodressing
4,80 €



Hauptgerichte

Tafelspitz • Meerrettichsoße • frischer Meerrettich • Essigzweitschen • Bamberger Hörnchen • Blattsalate

18,80 € klein 16,80 €

Ochsenbacken • Portweinjus • Süßkartoffelpüree • Blattsalate

24,80 € klein 22,80 €

Hereford-Rinderrücken • Zwiebelsoubise • Bamberger Hörnchen in Rosmarin-Oliven-Öl • Blattsalate

29,90 €

Poulardenbrust im Kürbiskernmantel • „Tacu-Tacu“ weiße-Bohnen-Reis-Plätzchen • Mango-Chili-Jus

18,80 € klein 16,80 €

Cordon bleu vom Duroc-Schwein • Rösti

18,50 € klein 15,80 €

Panierte Schnitzel vom Duroc-Schwein • Kochkäse • Bratkartoffel • Blattsalate

16,50 € klein 13,50 €



Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet • Risotto vom Schwarzen Reis, Parmesan & Pilzen • Orangensoße

24,80 € klein 22,80 €

Warmes geräuchertes Saiblingsfilet • Mandelbutter • Kartoffelstampf • Blattsalate

24,80 € klein 22,80 €

Feigenravioli • Quittenbutter • Gemüse • junger Spinat • Pinienkerne
Nomadenkäse • Pesto von der Schwarzen Walnuss • Granatapfelkerne

16,80 €

„Tacu-Tacu“ Weiße-Bohnen-Reis-Plätzchen • Lila Kartoffelcreme • Gemüse • Pilze
Avocadocreme • Mango-Relish • Zwiebelmarmelade

19,90 €



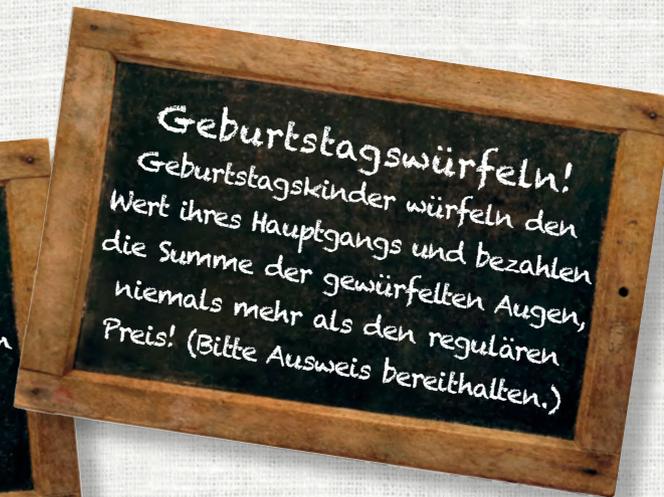
Gemüse-Ravioli • Rosmarinöl • eingelegte Kräuterseitlinge • Brokkoli • Berglinsen
halbgetrocknete Tomaten • geschmorter Paprika • Pinienkerne • Rote-Bete-Ingwer-Coulis

17,80 €



Spghettini • Orangenbutter • Shrimps • Butternutkürbis
Tomaten • junger Spinat • Parmesan

17,50 €



Pfannengerichte

Champignonköpfe • Hackfleischsoße • mit Käse überbacken

11,00 €

„Stecherpfanne“ • Hackbraten • Zwiebeln • Spiegelei • gerösteter Duroc-Bacon

11,00 €

Bratkartoffel • Kochkäse • gerösteter Duroc-Bacon

11,00 €

1 Dutzend Weinbergschnecken • mit Café-de-Paris-Butter überbacken

15,80 €





Menü Vegan

Süppchen von Cox Orange & Sellerie • Schwarzer Reis
Pastinakenchips • Apfel-Kokos-Espuma

Gemüse-Ravioli • Rosmarinöl • eingelegte Kräuterseitlinge • Brokkoli
halbgetrocknete Tomaten • geschmorter Paprika • Pinienkerne • Rote-Bete-Ingwer-Coulis

Kokos-Panna-Cotta • Beerenragout

Menüpreis 29,90 €

Sonntags gibt's
durchgehend warme Küche
von 12-19.30 Uhr. Reservier-
ungen bis 8 Personen an
allen Tagen auch online auf
www.hammermuehle-web.de

Jetzt reservieren!
Mühlenbrunch &
Hereinspaziert
Termine und Infos finden
Sie im MÜHLENprogramm.

Dessert

Beerenragout im Einweckglas • Bourbon-Vanilleeiskrem • Sahne

5,80 €

Bourbon-Vanilleeiskrem • eingelegte Rumfrüchte • Sahne

8,80 €



Kokos-Panna-Cotta • Beerenragout

6,50 €



Limetten-Rosmarin-Sorbet • Fassbind Birnenbrand

8,80 €

Valrhona-Schokoladen-Creme Brûlée • Bourbon-Vanilleeiskrem

8,50 €

Despresso „Schokoladen-Creme Brûlée“

5,90 €

Despresso „Vanilleeiskrem“

4,80 €



Despresso „Kokos-Panna-Cotta“

5,90 €



Despresso „Rosmarin-Sorbet“

5,90 €



Getränke

Aperitifs und Longdrinks

| | | |
|--|-------|--------|
| Umstädter Pinot Noir Rosé sekt trocken | 0,1 l | 7,00 € |
| Heppenheimer Steinkopf Riesling sekt | 0,1 l | 6,20 € |
| Chilcano de Pisco (4 cl Pisco, Limette, Gingerale) | 0,2 l | 7,20 € |
| Rosato „Mio“ (5 cl Rosato, Sekt, Minze, Limette) | 0,2 l | 6,50 € |
| Sprizz Aperol (Aperol 3 cl, Sekt, Mineralwasser) | 0,2 l | 6,50 € |
| „Hugo“ (Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser, Minze) | 0,2 l | 6,50 € |
| Havanna „Cola“ (Havana Club - 3 Jahre - 4 cl, Cola) | 0,2 l | 6,50 € |
| Bombay Sapphire Gin Tonic (Gin 4 cl, Schweppes Tonic Water) | 0,2 l | 6,50 € |
| Campari Orange (4 cl Campari, Orangensaft) | 0,2 l | 6,50 € |
| Alkoholfreier Rhabarber-Johannisbeer-Sprizz (Rhabarber- & Johannisbeernektar, alkoholfreier Sekt, Minze) | 0,2 l | 5,80 € |



Fassbier

| | | | |
|----------------------|---|--------------|--------------|
| Braustüb'l Pilsner | <i>Braustüb'l Pilsner</i> | 0,3 l 2,70 € | 0,4 l 3,40 € |
| Braustüb'l Hefe hell | <i>Braustüb'l Weissbier</i> <small>HEFE - HELL</small> | 0,3 l 2,90 € | 0,5 l 3,90 € |
| Grohe hell | | 0,3 l 2,90 € | 0,4 l 3,60 € |



Flaschenbier

| | | |
|---------------------------------|---|---------------|
| Braustüb'l Weißbier alkoholfrei | <i>Braustüb'l Weissbier</i> <small>ALKOHOLFREI</small> | 0,5 l 3,90 € |
| Kruscovice Schwarzbier | | 0,5 l 3,90 € |
| Braustüb'l Pilsner alkoholfrei | <i>Braustüb'l Pilsner</i> <small>ALKOHOLFREI</small> | 0,33 l 3,00 € |
| Malzbier | | 0,33 l 3,00 € |

Mineralwasser

| | | | |
|----------------------------|------------------------|--------------|---------------|
| Peterstaler Gourmet medium | 0,25 l 2,50 € | 0,5 l 4,00 € | 0,75 l 5,80 € |
| Black Forest Still | 0,25 l 2,50 € | 0,5 l 4,00 € | 0,75 l 5,80 € |
| Peterstaler Mineralwasser | 1 l PET-Flasche 5,80 € | | |

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Süßungsmittel,
enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 chininhaltig



Erfrischungsgetränke

| | | | |
|--|--------|--------|--------------|
| Holunder-Limetten-Limonade | 0,3 l | 4,80 € | |
| Peterstaler Zitrone, Peterstaler Orange (1,2), Sinalco Cola (1,2), Spezi (1,2) | 0,2 l | 2,50 € | 0,4 l 4,40 € |
| Sinalco Cola zero (1,2,3) | 0,33 l | 2,90 € | |
| Schweppes Bitter Lemon (4) oder Tonic Water (4) | 0,2 l | 2,60 € | 0,4 l 4,60 € |
| Apfelsaft naturtrüb oder Apfelsaftschorle | 0,2 l | 2,50 € | 0,4 l 4,40 € |
| Rhabarberschorle | 0,2 l | 2,80 € | 0,4 l 5,00 € |
| Wingerter's Traubensaft oder Schorle | 0,2 l | 3,00 € | 0,4 l 5,20 € |

SAFTMIX-Spezialitäten

| | | | |
|--|-------|--------|--------------|
| „ KiBa “ (Kirsch- und Bananennektar) | 0,2 l | 2,90 € | |
| „ Happy-Driver “ (Orangensaft, Bananen- und Johannisbeernektar) | 0,2 l | 2,90 € | |
| „ Tropischer Fruchtmix “ (Maracuja- und Bananennektar, Orangensaft, Grenadine) | 0,2 l | 2,90 € | |
| „ Schneewittchen “ (naturtrüber Apfelsaft, Kirsch- und Maracujanektar) | 0,2 l | 2,90 € | |
| Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte pur oder als Schorle . | 0,2 l | 2,80 € | 0,4 l 5,00 € |



Apfelwein

| | | |
|--|--------|--------|
| Glas Apfelwein pur, süß oder sauer gespritzt | 0,25 l | 2,40 € |
| Bembel Apfelwein pur, süß oder sauer gespritzt | 0,5 l | 4,40 € |

Schnäpse

| | | |
|--|------|--------|
| Krämer Williamsbirne 40% | 2 cl | 2,50 € |
| Amor's Wildsautropfen – Himbeere 36% | 2 cl | 2,50 € |
| Ramazotti 30% | 2 cl | 2,70 € |
| Roner Grappa d'Oro 40% | 2 cl | 3,30 € |
| Grappa Berta Monprà 40% | 2 cl | 4,80 € |
| Nonino Grappa 43% | 2 cl | 5,80 € |
| Fassbind Mirabelle 41% | 2 cl | 5,80 € |
| Fassbind Alte Pflaume 40% | 2 cl | 5,80 € |
| Fassbind Alte Birne 40% | 2 cl | 5,80 € |
| Vallendar Haselnussgeist 40% | 2 cl | 5,80 € |
| Malt-Whisky „Glenmorangie – The Lasanta“ 43% | 2 cl | 6,00 € |

Kaffee, Tee & Co

| | |
|----------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 1,90 € |
| Espresso | 2,20 € |
| Cappuccino | 2,80 € |
| Latte Macchiato | 3,20 € |
| Milchkaffee | 3,20 € |
| Tee | 2,30 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,50 € |



In Kooperation mit
der Kaffeerösterei
Caffe des Amis haben
wir Arabica- &
Robusta-Kaffeebohnen
aus ökonomischen
& nachhaltigen An-
bau im traditionellen
Trommelröstverfah-
ren schonend bei
Niedertemperatur
zu unserem Kaffee
veredelt.

Weißweine

Mosel, Einblick N° 1 Riesling

Weingut Nick Köwerich, Leiwen

1/8 Glas 4,00 €

Glas 0,2 l 5,90 €

Spritziger, frischer, fruchtbetonter Riesling, schlanker Körper, aber trotzdem zeigt er noch Extrakt, Biss und Kern, harmonischer, schmelziger Wein.

Hessische Bergstraße, Heppenheimer Steinkopf Riesling, Kabinett

Bergsträßer Winzergenossenschaft, Heppenheim

1/8 Glas 3,30 €

Glas 0,2 l 4,80 €

Eine feine, typische Rieslingfrucht nebst einer stets harmonischen knackig frischen Säure zeichnen diesen Wein aus. Trocken ausgebaut kommt die besondere Aromatik nach Äpfeln und Pfirsich zum Ausdruck – aus der besten Lage an der Bergstraße.

Pfalz, Silvaner, Kabinett, trocken

Weingut Wingerter, Maikammer

1/8 Glas 3,10 €

Glas 0,2 l 4,50 €

Spritzig, cremig und vollmundig im Charakter, natürlicher Säureabbau, Reifung im Eicheholzfass.

Baden, Grauburgunder trocken - Tradition

Winzergenossenschaft Bischoffingen, Bischoffingen

1/8 Glas 3,60 €

Glas 0,2 l 5,50 €

Duft von reifen Birnen und Zitrus, am Gaumen kraftvoll und zugleich geschmeidig und nachhaltig, passt wunderbar zu gebratenem Fisch.

Roséwein

Hessische Bergstraße, Spätburgunder Weißherbst feinherb

Weingut Freiberger, Heppenheim

1/8 Glas 3,30 €

Glas 0,2 l 4,80 €

Fruchtig, feine Aromatik, nachhaltig im Geschmack.



Ihre Feier
in den besten Händen
individuell,
herzlich & kompetent
planen wir Ihre Feier.

Rotweine

Baden - Kaiserstuhl, Freiherr v. Gleichenstein „Hofgarten“ Spätburgunder

Weingut Freiherr v. Gleichenstein, Oberrotweil

1/8 Glas 4,00 € Glas 0,2 l 5,90 €

Trocken, rubinfarbener, gewichtiger Rotwein mit gut eingebundener, geschmeidiger Gerbsäure und typischen Aromen von Waldfrüchten, etwas Veilchen und Rose sowie ein Anflug von Mandel. Klassischer, vollmundiger badischer Spätburgunder aus naturnahem Anbau.

Rheinhessen, Dornfelder Rotwein (mild)

Weingut Seck, Dolgesheim

1/8 Glas 3,40 € Glas 0,2 l 5,10 €

Glänzendes Kirschrot in der Farbe, ausgeprägter Duft nach Kirschsafte, Brombeeren und dezent Pflaumenmarmelade, eingebundene Restsüße, prädestinierter Einsteigerwein.

Pfalz, Saint Laurent trocken

Weingut Wingerter, Maikammer

1/8 Glas 3,40 € Glas 0,2 l 5,10 €

Ein kräftiger, mediterraner Rotwein, Duft nach Waldbeerenfrüchten mit einem leichten Vanillearoma, sehr harmonischer Charakter.

Italien • Abruzzen, „Kasaura“ Montepulciano d' Abruzzo DOC

Cantina Zaccagnini, Bologna-Pescara

1/8 Glas 4,00 € Glas 0,2 l 5,90 €

Trocken, dunkles Rubinrot, reife, weiche Säure, tanninarm, Aromen von Brombeere, Süßkirsche, etwas Schokolade und Bittermandeln, fruchtiger, aromatischer, samtiger Rotwein.

Spanien • Rioja, Tempranillo „Azabache“ Tinto Doca

Vinedos de Aldeanueva de Ebro

1/8 Glas 3,60 € Glas 0,2 l 5,40 €

Trocken, junger Rotwein, im Mund konzentriert, mit kräftiger Frucht und angenehmer Säure. Gute Balance zwischen Alkohol, Säure und Struktur. Langer Nachgeschmack, mit Noten von kandierten Früchten.

Weitere Weine finden Sie im Weinblick.



Restaurant „Hammermühle“

Hammergasse 9

64372 Ober-Ramstadt

Tel.: 0 6154 - 69 61 477

eat@hammermuehle-web.de

www.hammermuehle-web.de

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag ab 11.00 Uhr

Genusszeiten:

Dienstag – Samstag 12.00 – 14.00 Uhr

und 18.00 – 21.00 Uhr

Sonn- und feiertags durchgehend 12.00 – 19.30 Uhr

Montag Ruhetag

Urlaubszeit!
Infos zu den Schließzeiten
unseres Restaurants
finden Sie auf
www.hammermuehle-web.de



finde uns auf

facebook

