

KULINARISCH DURCH DAS JAHR



November 2024 bis April 2025



Hotel
Hammermühle

★★★ superior

NOVEMBER | DEZEMBER

Diese Gerichte können auch
einzeln bestellt werden

Besonders beliebt bei
Weihnachtsfeiern



WINTERMENÜ

VORSPEISE

Kohlrabi-Vanillecremesuppe 


HAUPTSPEISE

Knusprige Entenkeule an feiner Orangensoße
mit Aprikosenknödel und gebackenem Kürbis

oder

Rheinischer Sauerbraten vom Westerwälder Weiderind
mit Klößen und Apfelrotkohl

oder

Winterliches Gemüseragout mit Datteln, Sonnenweizen
und gerösteten Walnüssen 

DESSERT

Spekulatius Crème brûlée 

33,⁹⁰



NOVEMBER | DEZEMBER

JETZT WIRD'S WINTERLICH LECKER


VORSPEISE

Kürbissuppe mit Kübriskernen und Öl 6,⁹⁰



HAUPTSPEISEN

Gebratene Gänsebrust an feiner Orangensoße
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Rahmwirsing 23,⁹⁰

Winterliches Gemüse ragout mit Datteln, Sonnenweizen
und gerösteten Walnüssen 19,⁹⁰ 

BURGER

Der Käsig

Gebackener Käse mit Feigenmayonaise, Feigenchutney,
Röstzwiebeln, Blattsalat und Pommes frites 20,⁹⁰ 

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken aus der Landmetzgerei Born
mit Brie überbacken an Preiselbeersauce, Pommes frites
und knackigem Beilagensalat vom Buffet 22,⁹⁰

DESSERT

Schokoladen-Erdnussmousse auf Shortbread
mit Popcorneis 9,⁹⁰ 

NOVEMBER

EIN TODSICHERES WIEDERSEHEN

KRIMI-DINNER AM 15. NOVEMBER

Menü:

Ziegenkäsepraline im Sesammantel auf roter Bete
mit Birne und Feldsalat

Kohlrabi-Vanillecremesuppe mit getrüffeltem Schaum

Am Buffet erwartet Sie:

Gebratenes Lachsfilet mit feiner Senfsoße
an Blattspinat

Sauerbraten Rheinischer Art vom Rind
mit kräftiger Sauerbratensoße

Saftiger Kasseler von Schnugs Metzgerei
mit Schmorzwiebelsoße auf Sauerkraut,

Beilagenauswahl:

Kürbisrisotto, Klöße, Kartoffelpüree,
Feine Erbsen, Apfelrotkohl
Sauerkraut

Schokoladen-Erdnussmousse auf Shortbread mit Popcorneis

99 € pro Person

inklusive Viergangmenü und Krimi

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite
www.hotel-hammermuehle.de/krimidinner



DEZEMBER

HEITER RIESELT DER TOD



KRIMI-DINNER AM 6. DEZEMBER

Menü:

Schinken vom Westerwälder Wild an Waldorfsalat
mit zweierlei Feige und Walnüssen

Kraftbrühe mit Griesnockerl und Gemüsestreifen

Am Buffet erwartet Sie:

Schweinefilet im Speckmantel am Stück gegart
mit Pflaumensoße

Sauerbraten Rheinischer Art vom Rind
mit kräftiger Sauerbratensoße

Saftige Putenbrust in getrüffelter Veloute mit Spitzkohl

Beilagenauswahl:

Süßkartoffelpüree, Klöße, Jasminreis,
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
Apfelrotkohl, Spitzkohl

Winterapfel unter Mascarponecreme auf Spekulatius
mit Zimtschaum

99 € pro Person

inklusive Viergangmenü und Krimi

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite
www.hotel-hammermuehle.de/krimidinner



A photograph of a man and a woman in a pub setting. The woman, on the left, has long brown hair and is wearing a patterned jacket, smiling and holding a glass of orange juice. The man, on the right, has short brown hair, wears glasses and a dark purple shirt, and is also smiling while holding a glass of orange juice. They are standing at a bar with various bottles and glasses visible in the background. The lighting is warm, with yellow pendant lights hanging from the ceiling.

WEIHNACHTSFEIER

RENT A PUB

WEIHNACHTSFEIER MAL ANDERS

Ihr habt die Möglichkeit, unsere beliebte Englische Stube für eure Weihnachtsfeier (aber auch Geburtstage oder Feierlichkeiten jeder Art) zu mieten.



Die Englische Stube ist kaum in Worte zu fassen. Wer schonmal hier war, weiß warum: Pub-Feeling garantiert! Neben einer Bar und Sitzgruppen im Old-English-Style verfügt die Englische Stube über eine Tanzfläche und Musikanlage.

**Weihnachten kommt immer so plötzlich!
Sichert euch bereits jetzt euren Termin für eure
diesjährige Weihnachtsfeier.**

**Natürlich könntet ihr auch einen Tisch in unserem
Restaurant zu eurer Weihnachtsfeier reservieren.
Ruft uns jetzt an!**

WEIHNACHTEN



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN AN DEN FEIERTAGEN:

23. & 24. Dezember 2024: geschlossen

25. und 26. Dezember 2024: Weihnachtsbuffet

27. Dezember 2024 bis 6. Januar 2025: geschlossen

WEIHNACHTS-BUFFET

25. DEZEMBER *(ausverkauft)*

26. DEZEMBER

jeweils ab 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Unter anderem mit
Tranchen von der Entenbrust
an Mango-Chutney und Sauce Cumberland
Variation von geräuchertem Lachs- und Forellenfilet
an Honig-Senfschaum und Apfel-Meerrettichschaum
Saftige Gänsebrust mit feiner Orangensoße, Aprikosenknödeln
und gebackenem Kürbis
Rheinischer Sauerbraten vom Westerwälder Weiderind
mit Klößen und Apfelrotkohl
Unsere beliebte Waffelstation mit Vanilleeis
und verschiedenen Soßen
und vieles mehr ...

45,⁹⁰ / Person

Kinder: bis 3 Jahre frei, 4 bis 12 Jahre: 22,⁰⁰



JANUAR-MÄRZ

Ab dem 7. Januar sind
wir wieder für Sie da.

DEFTIG LECKERE HAUSMANNSKOST

VORSPEISE

Rosa aufgeschnittenes Roastbeef von Schnugs
Westerwälder Weiderind mit Wildkräutersalat,
Mixed Pickels und Remoulade 12,⁹⁰

HAUPTSPEISEN

Gekochte Rinderzunge von Schnugs Westerwälder Weiderind mit Madeirasoße, Salzkartoffeln und knackigen Buttererbsen 19,⁹⁰

Saftiger Schweinebraten aus dem Nacken von Schnugs Metzgerei mit deftiger Soße, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Blumenkohl 19,⁹⁰

Rinderleber von Schnugs Westerwälder Weiderind mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und gebratenen Apfelringen 18,⁹⁰

BURGER

Der Germane

Gebratene Blutwurst von Schnugs Metzgerei, süßliche Senfsoße, Mittelalter Gouda, Apfelscheiben, Schmorzwiebeln, frische Kresse und Pommes frites 19,⁹⁰

DESSERT

Pflaumencrumble mit Vanilleeis und Mandel 7,⁹⁰ 

FEBRUAR

Ein mörderisch gutes
Weihnachtsgeschenk!

DER TOD HEIRATET MIT

KRIMI-DINNER AM 8. FEBRUAR 2025

Menü:

Tranchen von der Szechuan-Entenbrust an roter Bete,
Mango Chutney und frischer Kresse

Karotten-Ingwersuppe mit Krustentierschaum

Am Buffet erwartet Sie:

Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Morchel-Sherryrahmsauce

Pochierter Loin vom Kabeljau mit Kräutersauce
an feinem Wurzelgemüse

Krustenbraten aus der gepökelten Schulter
mit Speck-Senssößchen

Beilagenauswahl:

Kartoffelrösti, Tomatenrisotto, Kartoffelpüree
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
Glasierte Orangenmöhren und Rosenkohl

Schokoladenvariation „schwarz-weiß“
auf leichtem Biskuit mit Kürbiskerncrunch

99 € pro Person

inklusive Viergangmenü und Krimi

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite
www.hotel-hammermuehle.de/krimidinner



FEBRUAR

Diese Gerichte sind den
ganzen Februar im Angebot



VALENTINSMENÜ

VORPEISE

Tartar von der geräucherten Forelle mit Apfel, Dill,
Gurke und Schwarzbrot


HAUPTSPEISEN

Schweinefilet im Speckmantel mit Morchelrahmsoße,
Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel

Maishähnchenbrust Supreme mit Jus,
Parmesankartoffeln und Erbsenpüree

Mühlenburger

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs
Westerwälder Weiderind, mit BBQ-Soße, Cheddar-Käse,
Schmorzwiebeln, knusprigem Speck, knackigem
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und Pommes frites

Kürbis gefüllt mit Dattelcouscous und Haselnüssen,
gratiniert mit Feta-Käse dazu Mango-Chutney
und Granatapfelkerne 

DESSERT

Schokoladenvariation „schwarz-weiß“ auf leichtem
Biskuit mit Kürbiskerncrunch 

Mango-Panna cotta mit Himbeersorbet
auf Haselnusskrokant an Minzpesto

MÄRZ

Ein mörderisch gutes
Weihnachtsgeschenk!

DER TOD HEIRATET MIT

KRIMI-DINNER AM 15. MÄRZ 2025

Menü:

Tartar von der geräucherten Forelle
mit Apfel, Dill, Gurke und Schwarzbrot

Geflügelcremesuppe mit Thymian-Knusperstange

Am Buffet erwartet Sie:

Geschmorter Lamnbraten mit provenzalischer Soße

Schweinefilet mit Kräuterfarce gefüllt
dazu Pfefferrahmsoße

Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet
mit feiner Samtsoße

Beilagenauswahl:

Kartoffelgratin, Kroketten und Jasminreis
Speckbohnen, Kürbis-Pastinakengemüse
Mandel-Brokkoli

Nougat Panna cotta mit Südfrüchteragout,
Joghurt-Vanilleschaum und Macadamia

99 € pro Person

inklusive Viergangmenü und Krimi

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite
www.hotel-hammermuehle.de/krimidinner



APRIL



FRÜHLINGSERWACHEN MIT FRISCHEM FISCH

VORSPEISE

Tartar von der geräucherten Forelle
mit Apfel, Dill, Gurke und Schwarzbrot 11,⁹⁰

HAUPTSPEISEN

Filetsteak von Schnugs Westerwälder Weiderind
Surf & Turf mit drei Garnelen, Kartoffelpüree und
Zuckerschoten 38,⁹⁰

Pochiertes Saiblingsfilet von der Teichanlage Meißen
mit Salzkartoffeln und Spitzkohl 23,⁹⁰

Knuspriges Kabeljaufilet
mit Sonnenblumenkernen paniert
dazu Bärlauch-Dip und Schwenkkartoffeln 20,⁹⁰

BURGER

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs
Westerwälder Weiderind mit knusprigen
Calamariringen, Limettenaioli, Blattsalat,
eingelegten Zwiebeln und Pommes frites 22,⁹⁰

Dessert

Nougat Panna cotta mit Südfrüchteragout,
Joghurt-Vanilleschaum und Macadamia 8,⁹⁰

SCHNITZELTAGE



JEDEN MITTWOCH UND DONNERSTAG

Schnitzel „Wiener Art“, Jägerschnitzel,
Paprikaschnitzel, Zwiebelschnitzel, Pfefferrahmschnitzel
und unsere Aktionsschnitzel
inklusive Beilage und Salat – ab 17,⁹⁰

Knackige Salate mit Hähnchenbruststreifen, Champignons
oder Thunfisch in Öl und ofenfrischem Baguette – ab 13,⁹⁰

BURGERTAG

JEDEN DIENSTAG



Richtig gute Burger mit Pommes frites!

Und unsere Aktionsburger, zum Beispiel
mit saftigem 180g-Rindfleischpatty
vom Westerwälder Weiderind – ab 17,⁹⁰

HOCHZEITEN



Fordern Sie unsere
Bankettmappe an!

IHRE LOCATION FÜR FESTE JEDLICHER ART

Für Sie machen wir alles möglich, um Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten. Sie können sich sogar an unserem See auf der neuen Terrasse frei trauen lassen!

Unser Festsaal bietet Ihnen ein helles und freundliches Ambiente und ist mit moderner Technik ausgestattet.

ÜBERNACHTEN



ZIMMER ZUM WOHLFÜHLEN

Ob kleine Auszeit vom Alltag oder Ruhe und Erholung nach einem anstrengenden Arbeitstag – bei uns werden Sie sich wohlfühlen!
Unser familiengeführtes Hotel bietet Ihnen Standard-, Comfort- und Superior-Ausstattung sowie ein Apartment mit Seeblick.



Hotel
Hammermühle
★★★ superior

Unsere Küche hat wie folgt geöffnet:

Montag–Samstag: 17.30–21 Uhr

Sonntag: Ruhetag

Unsere Aktionen gelten zusätzlich zu unserer Speisekarte.

Alle Preis in Euro inkl. MwSt.

Familie Mertgen & Petry

Hammermühle 1, 57614 Wahlrod bei Hachenburg

Tel.: 0 26 88 / 980 98-0

www.hotel-hammermuehle.de