



Mönchbruch Mühle

Willkommen in der Mönchbruchmühle

*Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen
und möchten Ihnen Ihren Aufenthalt,
ob für mehrere Tage oder nur einige Stunden,
so angenehm wie möglich gestalten.*

*Viele fleißige Hände restaurierten im Verlauf der Jahre dieses Anwesen,
um eine Stätte der Ruhe und Gemütlichkeit zu schaffen.*

*Auf den Bildern und Fotografien, die wir zusammengetragen haben,
können Sie den wechselhaften Verlauf der Geschichte
um Mönchbruch verfolgen*

*Im Jahre 1108 wurde der Mönchbruch erstmals erwähnt.
Damals unter der Bezeichnung Fuhlenbruch,
im Besitz der Herren von Falkenstein.
Später ging er in den Besitz des Klosters Eberbach über,
deren Mönche dieses Gebiet kultivierten
und ihm den Namen Mönchbruch verliehen.*

1608 kaufte Landgraf von Hessen Mönchbruch
und errichtete dort eine Mühle - unsere Mühle.

Erst ein Jahrhundert später
wurde das gegenüberliegende Jagdschloß errichtet
und höfisches Leben kehrte in das beschauliche Landleben ein.
Die Schönheit der Mönchbruch Wälder
und der reiche Wildbestand blieb aber dem Adel vorbehalten.

Von der Residenz in Darmstadt wurden Kastanien Alleen,
so genannte Herrenwege, angelegt.
Diese sind heute noch teilweise erhalten.

Dem Zeitgeist entsprechend wollte
Landgraf Ludwig V
hier eine Porzellanmanufaktur, wie in Meissen errichten,
konnte aber dieses Vorhaben nicht mehr verwirklichen.

Ende der 20er Jahre wurde das Jagdschloß vom
Arbeitsdienst bezogen.
Damals wurden die nassen Wiesen trockengelegt,
die Bäche begradigt und später mit Holzpfaster
die Straße von Mörfelden nach Rüsselsheim gebaut.

Die in der Mühle betriebene Gaststätte erfreute sich immer
größer Beliebtheit,
aus diesem Grunde wurde 1914 der Mühlenbetrieb stillgelegt,
um die Gasträume zu vergrößern.

Seit 1963 befindet sich die Mühle im Besitz der Familie Grote.

*Nach wechselhaften Versuchen den Gastbetrieb zu verpachten
ist seit Mai 1993, nach umfangreichen Renovierungsarbeiten,
der Restaurantbetrieb in eigener Leitung wieder eröffnet worden.*

*Hier in unserem Restaurant
verwöhnen wir Sie mit
leichten Gerichten der gehobenen Küche.
Mit unserer saisonalen Spezialitäten
unterstreicht er den Wandel der Jahreszeiten*

*Auch für Ihre Familienfeiern,
Veranstaltungen oder Tagungen bieten wir Ihnen
den passenden Rahmen,
ob bei flackerndem Kaminfeuer oder bei Sonnenschein im Innenhof.
Gerne beraten wir Sie hierüber in einem persönlichen Gespräch.
Als Information haben wir Menüvorschläge an unserer Rezeption ausgelegt.*

*Unsere neu eingerichteten Zimmer
haben wir dem Stil des Hauses angepasst
und moderner Komfort mit dem Charme vergangener Zeiten verbunden.*

*Um die Tradition zu wahren,
bieten wir in unserer Müllerstube
für den durstigen und hungrigen Wanderer
deftiges aus hessischen Landen.
Der dazugehörige Biergarten bietet 300 Personen
Platz unter schattigen Platanen.*

*Wir hoffen Ihnen mit dieser kurzen Einführung einen Einblick
in die Geschichte der Mönchbruchmühle gegeben zu haben.
Unser Bestreben ist es, unsere Gäste jederzeit zufrieden zu stellen.*



Vorspeisen

„Bella Italia“

*Anti Pasti Variation;
mit Kräuter-Grill-Gemüse, gebratenen Waldpilzen,
Original Parma Schinken, gebratene Scampi
und mariniertem Büffel-Mozzarella* € 13,90

*Vorspeisensalat
mit wildem Ruccola,
Bruscetta und Büffel-Mozzarella* € 9,50

*Gebratene Scampis „Aglio Olio“
Chili, Kirschtomate und Baguette* € 12,50

*Carpaccio vom schottischen Wildlachs,
Safran-Pinienkern-Pesto,
dazu sommerliche Blattsalate* € 13,50

Beilagen Salat € 4,50

Suppen

*Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
mit Pastinaken Chips* € 7,50

*Cremesuppe
von sonnengereiften Strauchtomaten mit Pesto* € 7,90



Vegetarisches Gericht

*Hausgemachte Kichererbsen-Bällchen mit Fetakäse,
Salatbouquet und Sesam Dip*

€ 14,50

Nudelgerichte

*„Trüffel Saccottini“
Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung, leichte Parmesancreme
und frisch gehobeltem Trüffel*

€ 19,50

*Tagliatelle mit wildem Spargel
sautierte Lachswürfel,
Blattspinat und Prosecco-Schaum*

€ 16,90

Fischgericht

*Lachsfilet von den Faroer Inseln,
Quinoa-Kräuter-Kruste,
Tomaten-Lemongras-Sauce
dazu Spinat-Tagliatelle mit Parmesan*

€ 26,00

*Wolfsbarschfilet „mediterran“
Limonen-Thymian-Sauce,
Pfefferlingen und Zucchini Gratin*

€ 28,50



Hauptgerichte

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust,
Creme von geräuchertem Paprika,
wilder Brokkoli und Herzoginkartoffel* € 23,50

*Neuseeländer Salzwiesenlamm
mit Minze und Oliven gebraten,
pikante Pinienkern-Tomaten-Sauce
dazu Kräuter-Grill-Gemüse und Rosmarinkartoffel* € 26,50

*Duett vom Rinderfilet und Scampi
mit geräucherter Paprika, Granatapfel Sauce
Salbeibutter, Tagliatelle* € 32,00

Vom Black Angus Rind

*Rumpsteak -250g- Cognac-Pfefferrahm,
Grillgarnitur, Kräuterbutter, Bratkartoffel* € 25,50

*Rinderfiletsteak -200g-
geschmorte Balsamico-Champignons,
Grillgarnitur, Kräuterbutter,
geschmorte Ofenkartoffel mit Kräutercreme* € 29,50

*Entrecote -220g-
Cognac-Pfefferrahm, Grillgarnitur,
Kräuterbutter, Kroketten* € 28,50



Frische Pfifferlinge

Vorspeisen

*Wildkräutersalat mit Feigen-Vinaigrette,
gebratenen Pfifferlingen und Serano Chip* € 12,50

*Carpaccio vom mariniertem Wildlachsfilet
Rucola-Pesto, mediterraner Pfifferlings Salat* € 14,50

Suppe

*Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
mit Pastinaken Chips* € 7,50

Hauptgerichte

*Original Wiener Schnitzel
mit frischen Pfifferlingen á la cremé
und hausgemachten Kräuterspätzle* € 26,00

*Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel gebraten,
frische Pfifferlinge a la Creme,
Grillgarnitur, Kräuterbutter* € 21,50

*Entrecote vom Grill mit Portweinjus,
sautierte Pfifferlinge und Kräuter Rösti* € 29,50

*Wolfsbarschfilet „mediterran“
Limonen-Thymian-Sauce,
Pfifferlingen und Zucchini Gratin* € 28,50



Dessert

*Sorbet Variationen
mit Prosecco aufgefüllt*

€ 7,00

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern
an frischen Erdbeeren
und Vanilleeis*

€ 9,00

*Erdbeersalat
mit frischer Minze und Vanilleeis*

€ 9,00

*Crème brûlée
mit Limonen Sorbet und frischen Früchten*

€ 9,00