



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 Holzpflaster
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

*Kalte und warme Anti Pasti Variation;
mit gegrilltem Gemüse, sautierten Pilzen, Serrano Schinken,
gebratene Garnele und Büffel Mozzarella* € 13,90

*Französischer Ziegenfrischkäse
unter der Honig-Thymian-Kruste
mit Salatbouquet* € 10,50

*Wildkräutersalat
mit zarten Spargelspitzen* € 9,00

*Bunter Salat von
grünem und weißem Spargel
mit Frühlingzwiebel, Cherry Tomaten
und Nordsekrabben* € 15,00

*„Trüffel Saccottini“
Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung an leckerer Parmesancreme
Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel* € 9,00

Beilagen Salat € 3,50

Vorspeisen Salat € 6,00



Suppen

*Spargelsamtsüppchen
mit Kräutern und geräuchertem Lachs*

€ 9,00

*Bärlauch Suppe
mit Croutons*

€ 8,00

Sorbet

Mandarinen Sorbet

€ 7,00

Veganes Gericht

Gemüseragout in Curry Kokossauce mit Basmatireis

€ 14,00



Nudelgerichte

„Trüffel Saccottini“

*Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung an leckerer Parmesancreme
Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel*

€ 19,50

*Tagliatelle mit Lachsfiletstreifen
und Blattspinat in Prosecco Sauce*

€ 14,90

*Tagliatelle „Sizilianischer Art“
mit Rinderfiletstreifen*

€ 15,90

*Bandnudeln an Taleggio Käsesauce
mit Erdbeeren und rosa Pfeffer*

€ 13,90

Fischgerichte

*Medaillon vom gedämpften Saiblingsfilet
mit Spinat-Spargel Füllung
in einer feinen Champagnersoße
serviert auf Pesto-Schaumkartoffeln und Blattspinat*

€ 26,00



Spargel

aus dem

Gerauer Land

*Risotto mit Spargelragout
und gratiniertem Ziegenkäse* € 18,00

*Gebeizter Lachs mit weißem Spargel
Kerbelbutter und neuen Kartoffel* € 20,00

*Medaillon vom gedämpften Saiblingsfilet
mit Spinat-Spargel Füllung
in einer feinen Champagnersoße
serviert auf Pesto-Schaumkartoffeln und Blattspinat* € 26,00

Spargel und seine klassischen Begleiter

*Portion Gerauer Stangenspargel
mit Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln*
€ 15,90

Wählen Sie dazu:

mit rohem und gekochtem Schinken € 20,90
mit Kalbsschnitzel € 23,90
mit Black Angus Rumpsteak € 28,90
mit Rinderfilet € 32,90



Hauptgerichte

*Kurzgebratene Filetspitzen
von Rind-, und Schweinefilet
in grüner Pfeffersauce
mit Gemüse und Spätzle* € 21,00

*Gebratenes Schweinefilet
auf Apfel-Calvados Sauce
an Gemüse und Kräuterspätzle* € 23,00

*Barbarie Entenbrust
mit karamellisierten Trauben
auf Portweinsauce mit Zuckerschoten
und Herzoginkartoffeln* € 24,90

*Am Knochen gebratener Lammrücken
unter der Meerrettich-Kruste
serviert mit Ratatouille und Risoleekartoffeln* € 28,00

*Black Angus Rumpsteak
mit Kräuterbutter
dazu Pilzragout und Bratkartoffeln* € 25,00

*Trilogie vom Rinderfilet
an Dreierlei Saucen
Dijon Senf –Pfeffersauce Gorgonzolasauce
mit gebratenen Pilzen
und Süßkartoffel Pommes* € 29,00

*Rinderfilet „Café de Paris“
mit gegrilltem Gemüse
und Kartoffelsafranpüree* € 32,00



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