



Lieber Gast,

herzlich Willkommen in unserem Bistro „Fischerhütte“.

Unser Bistro „Fischerhütte“, idyllisch vor dem Naturteich gelegen, bietet ein bisschen „Dolce Vita“ im Lüdertal oder sozusagen direkt vor der Zimmertüre.

Mit Fischers Fritz´ Tagesempfehlung bieten wir hier täglich wechselnde Spezialitäten an und zusätzlich edle Sardinen sowie unter anderem den Klassiker „Fish and Chips“.

Geöffnet ist täglich von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr.

Für unsere Hotelgäste gibt es zusätzlich einen Nachtschwärmer-Eingang. Mit der Hotelzimmerkarte hat man Zutritt zu einem abgetrennten Bereich der Fischerhütte, wo man zeitlos ohne Service und „automatischer“ Getränkeversorgung den späteren Abend bis in die Nacht verbringen kann.

Wir freuen uns Sie als Gäste begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Familie Koch und das Mühlenteam

SARDINEN

Schon die alten Römer schätzten die Sardine und verspeisten sie in gesalzener, marinierter oder geräucherter Form.

Bis heute ist und bleibt die Sardine – wenn Qualität und Herstellungsweise stimmen ein hochwertiges Produkt mit einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Spurenelementen.

100 g Sardine (etwa 4-5 Fische) enthalten 40% der empfohlenen täglichen Dosis Kalzium und 100% des Vitamin D, das notwendig ist, um die Spurenelemente aufzunehmen.

Die Sardine ist noch heute Dreh- und Angelpunkt vieler Hafenstädte in der Bretagne, sowie in Portugal und Spanien.

Dennoch ist sie in ihren atlantischen Beständen glücklicherweise nicht vom Aussterben bedroht und kann ohne Reue genossen werden.



Aus der Konserve

– SARDINEN – einmaliger Geschmack aus der Dose

In unserer Fischerhütte haben wir für Ihren Genuss eine erlesene Auswahl verschiedenster Sardinen zusammengestellt. Wählen Sie aus unserer Sardinenkarte Ihren Genussfavoriten und genießen Sie diese Feinkostspezialität mit einem Gläschen Wein im maritimen Ambiente. - **Urlaubsglück pur** -

Portugal

Sardinen in Olivenöl mit Haut und Gräten – La Comtesse 125g 7,90



Diese portugiesischen Sardinen der Firma La Comtesse werden größtenteils von Hand verarbeitet und mit besten Rohstoffen veredelt.

Sardinen in Olivenöl mit Haut ohne Gräten – La Comtesse 125g 8,90



Sie stammen ausschließlich aus den Sommer und Herbstfängen, wenn sich die Fische im besten Ernährungszustand befinden und am fettesten sind.

Sardinen in Olivenöl pikant mit Chili verfeinert – Nuri 125g 13,50



Nur die besten Sardinen nach einer sorgfältigen Auswahl anhand Form des Körpers, Brillanz der Augen und Singularität der Schuppen werden in diesem „Meisterwerk“ zur absoluten Spezialität verfeinert.

Wir servieren unsere ausgewählten Jahrganssardinen und aromatisierten Sardinen mit Meersalz, knackigem Salat und ofenfrischem, französischem Baguette.

Spanien

Sardinen in Olivenöl pikant gewürzt – Portomar

115g 9,90



Die traditionelle Fischmanufaktur Portomar hat es sich seit 1956 zur Aufgabe gemacht, das Beste aus dem Meer auf den Teller zu bringen. Da in dieser Doseextra kleinfischtige Fische verarbeitet wurden kommen Sie in den Genuss von 12/15 Sardinen.

Sardinen in Olivenöl – ganze Fische – Catrineta

115g 12,50



Frisch gefangene Sardinen in feinstem Olivenöl aus den Buchten Galiciens. Das Unternehmen Catrineta aus Santiago de Compostela verarbeitet ihren Frischfang zu 100% in Handarbeit. Alle Fische stammen aus der Meeresbucht Rias de Vigo und der Rias de Pontevedra und bestechen durch ihre einzigartige Qualität und traditionelle Herstellung.

Sardinen in Olivenöl mit Zitrone – ganze Fische – Catrineta

115g 14,50



Diese kleine Sardinen (auch „Sardinellas“ genannt) sind zart und die Zitrone verleiht ihnen eine tolle frische Note.

Wir servieren unsere ausgewählten Jahrganssardinen und aromatisierten Sardinen mit Meersalz, knackigem Salat und offenfrischem, französischem Baguette.

Sardinen in Tomatensoße – ganze Fische – Catrineta

115g 9,90



Ein „Klassiker“ in der spanischen Tapasküche und ein Hochgenuss für alle die in Urlaubsträumen schwelgen möchten.

Sardinen geräuchert – ganze Fische – Catrineta

81g 16,50



Diese Feinkostspezialität unter den Dosenfische wurde besondersstark geräuchert um eine kräftige Farbe und einen intensiven Geschmack zu erzielen. Das besondere Raucharoma welches auch in das Olivenöl übergeht ist in Kombination mit unserem Baguette ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Frankreich

Jahrgangssardinen in Olivenöl 2018

115g 15,50

– Capitaine Cook Millésimées



Diese ganz besondere Delikatesse aus dem 2018 reift nach dem Verarbeiten in der Konserve weiter und wird von Jahr zu Jahr intensiver im Geschmack. Ca. 5 saftige und mit zarter Konsistenz versehene ganze Fische werden mit etwas Salz und frischem Baguette zum Gaumenschmeichler der besonderen Art.

Wir servieren unsere ausgewählten Jahrgangssardinen und aromatisierten Sardinen mit Meersalz, knackigem Salat und offenfrischem, französischem Baguette.



Aus der Kombüse

– Tapas für ein bisschen Dolce Vita im Lüdertal

Knackiger Blattsalat im Glas	2,50
in leichter Vinaigrette	
Tageseintopf	6,50
nach Empfehlung von Fischer's Fritz	
Lüdertaler Fischsuppe	6,90
mit Lachs, Crevetten und Gemüseeinlage, Aioli-Schmand und geröstetem Knoblauchbaguette	
„Garnelen Pfännchen“	9,50
½ Dutzend Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette	
Ganze geräucherte Forelle	17,50
mit frischem Meerrettich, Fassbutter, Baguette und knackigem Salat	
„Fish and Chips“	11,00
Gebackenes Kabeljaufilet im Mühlen-Bierteig mit zweierlei Dips , hausgemachten Pommes und Zitrone	
„Gebackene Calamaris“	10,00
Gebackene Tintenfischringe mit Aiolidip und knackigem Salat	

Lütten Jause

– für unsere Großen und Kleinen Gäste

Fischstäbchen mit hausgemachten Pommes und Ketchup	7,50
Hähnchen Nuggets mit hausgemachten Pommes und Ketchup	7,50
Portion hausgemachte Pommes mit Ketchup	4,50

Hauptgerichte

– BRIZZA® für ein bisschen DOLCE VITA im Lüdertal

Brezel trifft Pizza: Brizza®!

Was passiert, wenn die Brezel auf den italienischen Klassiker trifft?

Es entsteht eine Brizza - luftig-salziger Brezelteig in vier außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen:

„Bayrisch Original“

12,50

Obazter-Schmand, Speck, Zwiebeln

„Die Pfiffige“

12,50

Pfifferling-Schmand, Pfifferlinge, Speck, Zwiebeln und Balsamico

„Fischerhütte“

12,50

Meerrettich-Schmand, geräucherte Forelle, Zwiebeln

„Dolce-Vita“

12,50

Pesto-Schmand, Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola





Aus der Waffelküche

– pikante und süße belgische Waffeln

Pikante Waffeln - Waffelteig mit Käse, Zwiebeln und Speck

„Pur“	5,00
mit Kräuterdip	
„Lachs“	10,50
mit Räucherlachs und Kräuterdip	
„Schinken“	9,50
mit Lüdertaler Saftschinken und Kräuterdip	

Süße Waffeln - klassischer süßer Waffelteig

„Pur“	4,50
mit Staubzucker	
„Klassiker“	5,50
mit Staubzucker, Kirschen und Sahne	
„Mit allem, vor allem Eis“	6,50
mit Staubzucker, Kirschen, Sahne und Vanilleeis	
„Nordisch“	6,50
mit Staubzucker, Apfelmus, Sahne, Vanilleeis und Salzkaramellsoße	
„Schoko-Nuss“	6,50
mit Staubzucker, Vanilleeis, Sahne, Schokoladensoße und Krokant	

Der süße Nachmittag

– Kuchen geht immer...

Tageskuchen

3,80

Eischokolade und **Eiskaffee**

5,20

mit zwei Bällchen cremigem Vanilleeis und Sahne

Eisheiligen Eis Becher

200ml

4,50

Verschiedene Sorten zur Wahl



Getränke

– Oh!Saft & mehr...

– wählen Sie aus unserem Sortiment Säfte PUR oder als Schorle –

– Bauer Fruchtsäfte –



Apfelsaft – naturrüb –	Schorle	0, 3l	3,90	PUR	0, 3l	4,20
Johannisbeere	Schorle	0, 3l	4,20	PUR	0, 3l	4,60
Maracuja	Schorle	0, 3l	4,20	PUR	0, 3l	4,60

Der gesunde Durstlöcher

„Soda Zitron“ Soda mit frischem Zitronensaft 0, 3l 3,90

Rhön Sprudel Mineralwasser – Der Genuss reiner Natur –

Classic oder **naturell** 0, 5l 4,90



Libella Limonaden – frei von synthetischen Zusätzen –

Cola^{4,7}, Orangenlimonade⁴, Cola-Mix^{4,7} 0, 3l 3,70



Launemacher

Hugo 0, 3l 6,50

– Limette trifft Holunderblüte und Minze mit Sekt aufgegossen

Aperol Sprizz⁴ 0, 3l 6,50

– Rhabarber und Bitterorange erfrischen mit einem ordentlichen Schuss Sekt

„Hütten-Schorle“ 0, 4l 6,50

– erfrischende Weißweinschorle

„Fischer-Schorle“ 0, 4l 7,50

– Maracuja, Minze und Limette mit Sekt aufgegossen

„Gin Tonic“ 0, 2l+ 7,50

– der Klassiker Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic Water

Frisch vom Fass aus dem Hochstiftlichen Brauhaus Fulda

Pils^{A3} oder Radler^{A3}		0, 4l	4,20
Rhön Radler^{A3} – mit naturrübem Apfelsaft – „die besondere, regionale Erfrischung“	Hochstift[®] <i>Hier zu Hause</i>	0, 4l	4,40
Ehrenberger Pilgerstoff – dunkel bernsteinfarben		0, 4l	4,20
„Schnittbier“ in der Weinglastulpe		0, 3l	3,50
<u>Aus der Buddel, genau so gut...</u>			
Keiler^{A3} – Weizenbier dunkel – Bügelverschluss mit dem „Plopp“ –		0, 5l	4,40
Will-Weizenbier^{A3} alkoholfrei		0, 5l	4,40
Alkoholfreies „Colaweizen“^{4,A3} oder „Russ“^{A3}		0, 5l+	4,50
alkoholfreies Radler^{A3} – naturrüb –		0, 5l	4,20

Weine - die „BODENSEE(HER)“ nach dem Motto „Schenk noch einen ein“

Unsere Weine in der Fischerhütte werden als „BODENSEE(HER)“ ausgeschenkt, d.h. Sie bestellen eine Flasche Wein und bezahlen nur das was Sie getrunken haben oder eben wie gut man den Boden sieht. 😊

„Cuvée HM“ - Alex´ Assemblage	0,75l	22,50
Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Riesling, trocken Weingut Heinrich Spindler, Forst a. d. Weinstraße, Pfalz – ausgewogener Körper, knackiges und spritziges Finish –	0, 2l	6,90
Grauburgunder Kabinett halbtrocken Deidesheimer Hofstück, Weingut Eugen Müller, Forst, Pfalz – frisch-fruchtig, ausgewogen, elegant –	0,75l	24,50
Dornfelder halbtrocken Qualitätswein, Weingut V. Eckert, Klein-Winternheim, Rheinhessen – leichter Rotwein, mit Fruchtaromen von Kirsche und Heidelbeeren –	0, 2l	7,50
Primitivo trocken Mandus, D.O.C., Weingut Pietra Pura, Apulien, Italien – kirschrot, fruchtige Noten, weich, dezent –	0,75l	19,90
	0, 2l	5,80
	0,75l	27,90
	0, 2l	8,20



Hinterher

– und noch viel mehr

Kaffee & Spezialitäten

Tasse Creme Kaffee	2,20
Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,60
Milchkaffee	2,50
Cappuccino mit Milch	2,50
Latte Macchiato	3,60
Chococino	3,60
Heiße Schokolade	2,50
Heiße Milch mit Honig	2,50

Kaffee auch mal kalt genießen

Iced Café Latte	3,60
Iced Cappuccino	2,50
Iced Latte Macchiato	3,60
Salted Caramel Iced Latte	3,80
Kalte Milch	2,50

Tee

Pfefferminz, Kamille oder Früchtetee	2,50
Grog – das Seefahrer-Getränke zu allen Anlässen	3,50

Kurze, Aufräumer und Magenbitter

Mühlengeist

– Haus und Hof Schnaps auf Kümmelbasis
aromatisiert mit Anis, Honig und Karamell –

4 cl

3,00

AHA Excelsior

„on the rocks und mit Zitrone “

4 cl

3,60

„Schaumschläger“

Warmer Birnenlikör mit Gin-Sahne verfeinert

4 cl

5,00

„Klabautermann“ – klarer Obstbrand –

wechselnde Tagesempfehlung
je nach Lust und Laune des Steuermanns

4 cl

4,50



Selbstbedienung

– auf der Biergarten Terrasse

Unser Biergarten auf der hinteren Terrasse der Fischerhütte, direkt neben dem Natur-Erlebnisgolfplatz, bietet an langen Festbänken ausreichen Platz für bis zu 48 Personen. Hier dürfen Sie sich ganz in Biergartenmanier niederlassen und nach Bedarf die Speisen und Getränke an der Theke in der Fischerhütte bestellen und abholen.

Unser drei gekühlten Snack-, Getränke- und Eisautomaten bieten auch außerhalb der

Öffnungszeiten unserer Fischerhütte allen Gästen die Möglichkeit einer Erfrischung und Stärkung im Biergarten am Erlebnis-Golfplatz oder zur späteren Stunde in der 24 h-Stunden-Bar Fischerhütte.



Natur ERLEBNIS·GOLF

HESSENMÜHLE

Üben Sie Ihr Handicap auf unserem Natur-Erlebnisholplatz! Die 12-Loch Abenteuerhol-Anlage bietet Spaß für Groß und Klein. Die 12 anspruchsvollen Bahnen haben jeweils ein Thema

rund um den Aufenthalt und die Geschichte der Hessenmühle.

Als „Golfturnier“ für ein Firmenevent oder individuell als Freizeitspaß, ist der Natur-Erlebnishol Hessenmühle ein abwechslungsreiches und unterhaltsames Spielvergnügen. Die Schläger und Bälle erhalten Sie in dem Bistro Fischerhütte.





Preisliste

Erwachsener (ab 14. Geburtstag)	7,50 €
Wiederholungsrunde Erw.	5,00 €
Kinder (ab 1. Schulklasse)	5,00 €
Wiederholungsrunde Kind	3,00 €
Kinder-Puttingschläger (Spielplatz)	1,00 €

Familienticket (2 Erw. + 2 Kinder)	20,00 €
Gruppenticket (8 Erw.)	50,00 €
Wandertag-Ticket	4,00 € p.P.
(Schulklassen mit Lehrer ab 15 Pax unabhängig vom Alter der Schüler)	

Golfturnier als Firmenevent

Buchen Sie für Ihre Veranstaltung den „Golfcup Hessenmühle“ mit kulinarischem Erlebnis in der Fischerhütte und Golfturnier mit Pokalpreis.

Exklusive Veranstaltungen in der Fischerhütte sind generell von Montag bis Donnerstag möglich. Sprechen Sie uns einfach an. Reservierungen nehmen wir an der Hotelrezeption entgegen.

Mühlen S.P.A.



-Saunieren, Pausieren, Amüsieren

Begeben Sie sich in die Ruhe des Himmelsberges. Lassen Sie die Seele baumeln und genießen den Duft der grünen Wälder, die unseren Mühlen-S.P.A. umrahmen.

Rund um die Naturteiche haben wir eine Oase der Ruhe geschaffen, in der unsere Gäste die Schnelllebigkeit hinter sich lassen können und im Einklang mit der Natur neue Energie für den Alltag schöpfen.

Wir haben unsere Saunawelt möglichst naturnah und ursprünglich gestaltet, dabei die Balance zwischen modernem Komfort und authentischer finnischer Saunalandschaft gefunden.

Anwendungsbereich „Wiederfrisch“

Auch unserer Wellness- und Anwendungsabteilung lässt kaum Wünsche offen. Entdecken Sie unser großes Angebot von Massagen über kosmetische Behandlungen bis hin zu Bädern, wohltuenden Packungen und Paar-Anwendungen. Unser umfangreiches SPA- Menü können sie auf unserer Homepage unter www.landgasthof-hessenmuehle.de einsehen.



Unser Wellnessteam rund um Frau Simon steht Ihnen täglich von 9.30 Uhr bis 19.00 Uhr an der Rezeption im Mühlen S.P.A. für Terminfragen und Wünschen zur Verfügung.

Saunalandschaft

– Natur genießen – Entspannen – Schwitzen

Die stündlichen Aroma-Aufgüsse im „Schwitzstall“ durch unsere ausgebildeten Aufgussmeister bringen Saunafans auf Wolke sieben. Individuell und ganz persönlich können Sie mitbestimmen, welcher Aromaduft im nächsten Aufguss verdampft werden soll.

- Aufgussauna Schwitzstall
- Trockensauna 90° Grad
- Biosauna 60° Grad
- Dampfbad
- Naturteich
- Abkühlbecken
- Liegewiese



Öffnungszeiten:

Montag-Donnerstag:

15.00-22.00 Uhr

Sonntag: 13.00-20.00 Uhr

Freitag und Samstag ist unsere Saunalandschaft für Tagesgäste geschlossen.

Saunatagestickets für Tagesgäste:

Tageskarte 20,00 €

10- er Karte 180,00 €

20- er Karte 340,00 €

Hier in der Fischerhütte erhältlich.

Private SPA Vogelkoje

– Das besondere SPA Erlebnis zur Zweit

Genießen Sie in vollkommen privater Atmosphäre die Romantik der Zweisamkeit ganz neu in unserer „Vogelkoje“. Mit modernster Ausstattung genießen Sie höchsten Wellness-Komfort.

- Offener Kamin
- Flachbildschirm
- eigenes Komfort-WC
- Ausgesuchte Pflegeprodukte
- Erlebnisdusche mit Infrarot-Tiefenwärme und UV-Duschfunktion
- Funktionsbadewanne
- Liegeinsel
- 20 m² großes Sonnendeck mit Blick ins hintere Lüdertal
- Optional: Beheiztes, sprudelndes Badefass unter dem Sternenhimmel

