



Lieber Gast,

herzlich Willkommen in unserem Bistro „Fischerhütte“.

Unser Bistro „Fischerhütte“, idyllisch vor dem Naturteich gelegen, bietet ein bisschen „Dolce Vita“ im Lüddertal, direkt bei uns in der Hessenmühle. Mit Fischers Fritz´ Tagesempfehlung bieten wir hier täglich wechselnde Tagesgerichte, zusätzlich kulinarisch, „Maritime Zeitkapseln“ sowie unter anderem unseren Mühlen-Klassiker, die rustikalen „Mühlknochen“ oder Anti-Pasti zum selber zusammenstellen an.

Geöffnet ist täglich von 12:00 Uhr bis 20:00 Uhr.

Für unsere Hotelgäste gibt es zusätzlich einen Nachtschwärmer-Eingang (Erlebnishof Seite) zum Bistro. Mit der Hotelzimmerkarte hat man Zutritt zu einem abgetrennten Bereich der Fischerhütte, wo man rund um die Uhr ohne Service, dafür mit „automatischer“ Getränkeversorgung (Snack- und Getränkeautomaten vor der Tür) 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

„Maritime Zeitkapseln“

Mit dem Angebot von „Maritime Zeitkapseln“, bieten wir Ihnen verschiedene, erstklassige und authentische Konserven rund um das Thema „Fisch und Mee(h)r.“

Allen voran ist die bekannteste Konserve die „Ölsardine“. Schon die alten Römer schätzten die Sardine und verspeisten sie in gesalzener, marinierter oder geräucherter Form. Dafür eher unbekannt ist wohl die Hochwertigkeit und Exklusivität der verfügbaren Auswahl an unterschiedlichen Sorten, Arten und Herkünfte der konservierten Delikatesse. Durch die Konservierung enthalten die Dosen viele wichtige Inhaltsstoffe wie Omega-3-Fettsäuren, Vitamine wie z.B. Vitamin D und sonstigen hochwertigen Spurenelementen.

Am Tresen in der Auslage finden Sie das tagesaktuelle Sortiment – kommen Sie gerne rein und schauen Sie was Ihnen gefällt.

Neben **verschiedenen Sardinen** in Olivenöl, in Tomatensauce, mit oder ohne Zitrone und anderen Komponenten, bieten wir Ihnen auch Konserven von:

- Thunfisch
- Makrele
- Oktopus
- Muscheln



Aufgrund der Exklusivität ändert sich das Sortiment, je nach Verfügbarkeit, regelmäßig. Es kann passieren, dass bestimmte Konserven nicht lieferbar sind und dadurch das Angebot von der Speisekarte abweicht. Wir bitten um Verständnis.

Maritime Zeitkapseln

Portugal

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



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 9,50



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 14,50



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 erstklassigen Konserven und aromatisierten Sardinen mit Meersalz und unserem Fischerhütten-Ofenbrot

Maritime Zeitkapseln

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 13,50



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 erstklassigen Konserven und aromatisierten Sardinen mit Meersalz und unserem Fischerhütten-Ofenbrot.

Maritime Zeitkapseln

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 besonders stark 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 16,50

– 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 erstklassigen Konserven und aromatisierten Sardinen mit Meersalz und unserem Fischerhütten-Ofenbrot.

Aus der Kombüse

– Klassiker und und Bekanntes

Fischers Fritz' Tagesempfehlung - Preis nach Angebot

Fragen Sie bei unserer/m Hüttenwirtin/ Hüttenwirt nach

Knackiger Blattsalat im Glas

3,20

in leichter Vinaigrette

„Lüddertaler Fischsuppe“

7,50

mit Lachs, Garnelen und Gemüseeinlage (keine Muscheln!),
Aioli-Dip und Riesen Friesens' Fischerhütten-Ofenbrot

Ganze geräucherte Forelle

18,50

mit frischem Meerrettich, „guter Butter“,
Riesen Friesens' Fischerhütten-Ofenbrot und knackigem Salat

„Fish and Chips“

12,50

Gebackenes Kabeljaufilet im Mühlen-Bierteig mit Remoulade,
Erbsen-Minze-Püree, rustikalen Pommes und Zitrone

Calamari

10,00

Gebackene Tintenfischringe mit Aioli-Dip und knackigem Salat

„Mühlknochen“

14,50

Mit Riesen Friesens' Fischerhütten-Ofenbrot und Kräuterbutter

PINSA – luftig, locker und ofenfrisch

- **Trüffel-Crème fraîche, Rucola und Pecorino** 14,50
- **Pesto-Crème fraîche,
grüner und weißer Spargel und Pecorino** 14,50

Für Kleine Kapitäne und Steuerfrauen ;-)

„Ariel die Meerjungfrau“ Fischstäbchen mit rustikalen Pommes und Ketchup 7,50

„Chicki Micky“ Hähnchen-Nuggets mit rustikalen Pommes und Ketchup 7,50

„Biene Maja“ Portion rustikale Pommes mit Ketchup 4,50

„The Minions“ hausgemachte, gebutterte Knöpfe 6,50



Anti-Pasti

– für ein bisschen Dolce Vita im Lüdertal –

Zum Neiseln und Teilen... - individuell zusammenstellen -

Stellen Sie sich Ihre eigene Kombination von unseren verschiedenen Hütten-Anti-Pasti zusammen
- und wählen Sie zwischen Stückzahl oder kleinem und großem WECK-Glas in der Menge.

	<u>Drei</u>	<u>Fünf</u>
Riesen Friesens' Fischerhütten-Ofenbrot Runken mit gesalzener „guter Butter“	3,50	5,50
	<u>WECK-Glas</u>	
	<u>Klein</u>	<u>Groß</u>
„Björns gemischte marinierte Oliven“	3,50	5,50
Pico del gallo Hausgemachte Salsa aus Tomaten, Zwiebeln, Staudensellerie, Knoblauch und Chilli	3,50	5,50
Hausgemachtes Pesto der Saison	4,50	7,90
Hausgemachte Aioli-Dip	2,50	4,50
Hausgemachte Trüffel-Crème fraîche	3,90	7,00
Luftgetrockneter italienischer Landschinken Feingeschnittene Scheiben	<u>Drei</u> 4,90	<u>Sieben</u> 9,90
Italienischer Stückkäse nach Tagesangebot Gebrochene Ecken	3,50	8,50
Ceviche-Garnelen Stück in Olivenöl mit Knoblauch und Zitrone	6,00	12,00



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	

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	
„Früchte der Saison“	9,00
mit Staubzucker, Vanilleeis, Sahne und Früchten der Saison	



Der süße Nachmittag

– Kuchen geht immer... Eis sowieso!

Käsekuchen – hauseignes Traditionsrezept-		3,80
Torte des Tages		4,20
Blechkuchen		3,80
Eischokolade und Eiskaffee		7,50
mit zwei Bällchen cremigem Vanilleeis und Sahne		
Eisbecher		7,50
Mal ja, mal nein – je nach Lust und Laune der/ des Hüttenwirtin/ Hüttenwirts		
Rhöner Eismanufaktur	100 ml	3,50
Vom Bauernhof Pfaff in Dermbach Thüringische Rhön		
- 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** 3,90



Launemacher

Andalö-Spritz **0,3l** 7,50

– Der Sanddornlikör aus Eckernförde

Hugo **0,3l** 7,50

– Limette trifft Holunderblüte und Minze mit Sekt aufgegossen

Aperol Sprizz⁴ **0,3l** 7,50

– Rhabarber und Bitterorange erfrischen mit einem ordentlichen Schuss Sekt

Lillet Wild Berry **0,3l** 7,50

Lillet Blanc, Wild Berry (Schweppes) und Beeren mit Sekt aufgegossen

„**Hütten-Schorle**“ **0,4l** 6,50

– erfrischende Weißweinschorle

„**Fischer-Schorle**“ **0,4l** 7,50

– Maracuja, Minze und Limette mit Sekt aufgegossen

„**Gin Tonic**“ – der Klassiker Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic Water 8,50

„**Havana Club 3 Años**“ – Kubanisches Flair im Glas ohne und mit Cola 4,30 | 6,90

„Jack Daniels“ – Bpurbon aus Tennessee serviert ohne und mit Cola

3,80 6,40

Frisch vom Fass aus dem Hochstiftlichen Brauhaus Fulda

Pils^{A3} oder Radler^{A3}	0, 4l	4,20
Rhön Radler^{A3} – mit naturtrübem Apfelsaft – „die besondere, regionale Erfrischung“	0, 4l	4,40
Ehrenberger Pilgerstoff – dunkel bernsteinfarben	0, 4l	4,20
„Schnittbier“ in der Weinglastulpe	0, 3l	3,50



Aus der Buddel, genau so gut...

Keiler^{A3} – Weizenbier dunkel	0, 5l	4,40
– Bügelverschluss mit dem „Plopp“ –		
Will-Weizenbier^{A3} alkoholfrei	0, 5l	4,40
Alkoholfreies „Colaweizen“^{4,A3} oder „Russ“^{A3}	0, 5l+	4,80
alkoholfreies Radler^{A3} – naturtrüb –	0, 5l	4,40

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, trocken	0,75l	24,50
Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Riesling	0, 2l	6,90
Weingut Heinrich Spindler, Forst a. d. Weinstraße, Pfalz – ausgewogener Körper, knackiges und spritziges Finish –		
Grauburgunder Kabinett halbtrocken	0,75l	27,50
Deidesheimer Hofstück, Weingut Eugen Müller, Forst, Pfalz – frisch-fruchtig, ausgewogen, elegant –	0, 2l	7,80
Dornfelder halbtrocken	0,75l	19,90
Qualitätswein, Weingut V. Eckert, Klein-Winternheim, Rheinhessen – leichter Rotwein, mit Fruchtaromen von Kirsche und Heidelbeeren –	0, 2l	5,80
Primitivo trocken	0,75l	29,90

Mandus, D.O.C., Weingut Pietra Pura, Apulien, Italien
– kirschrot, fruchtige Noten, weich, dezent –

Hinterher

– und noch viel mehr

Kaffee & Spezialitäten

Tasse Creme Kaffee	2,80
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,80
Milchkaffee	3,80
Cappuccino mit Milch	3,20
Latte Macchiato	3,80
Chococino	3,90
Heiße Schokolade	3,80
Heiße Milch mit Honig	2,50

Kaffee auch mal kalt genießen

Iced Café Latte	3,80
Iced Cappuccino	3,20
Iced Latte Macchiato	3,80
Salted Caramel Iced Latte	4,50
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

3,50

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-Erlebnistgolfplatz!
Die 12-Loch Abenteuer-
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-Erlebnishof 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 Saunalandchaft 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.



Saunalandchaft

Die 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



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-Duschkfunktion
- Funktionsbadewanne
- Liegeinsel
- 20 m² großes Sonnendeck mit Blick ins hintere Lüddertal
- Optional: Beheiztes, sprudelndes Badefass unter dem Sternenhimmel

