

RESTAURANT MERZENMÜHLE

Koberstädter Straße 204, 63225 Langen

☎ 06103/53533 Fax: 06103/53655

restaurant@merzenmuehle.de



Sehr verehrter Gast,

vielen Dank für Ihre Anfrage und dem damit verbundenen Interesse am Restaurant Merzenmühle. Sie haben viele Möglichkeiten Ihre Feier in unserem Haus ausrichten zu lassen.

Die nachfolgenden Menüs haben wir für Sie zusammengestellt. Gerne würden wir mit Ihnen zusammen Ihr individuelles Menü erarbeiten. Selbstverständlich sind wir Ihnen auch bei der Weinauswahl behilflich und beraten Sie gerne.

Bitte schenken Sie auch der Rubrik "KLEINGEDRUCKTES" ein wenig Aufmerksamkeit.

Wir würden uns freuen, Ihre Feier ausrichten zu dürfen und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung. Zu einem persönlichen Gespräch laden wir Sie gerne ein. Mit der Bitte um weitere Nachricht und herzlichen Grüßen,
Das Team der Merzenmühle



FÜR IHREN EMPFANG

DER MÜHLTALER EMPFANG pro Person 19,50

Den Gästen wird nachgeschenkt !

Sekt brut, Orangensaft, Brombeer,- oder Holunderblütensirup

3 Stück gemischte Cocktailschnittchen

1 Blätterteig- Parmesanstange

ZUSÄTZLICH ERWEITERT Aufpreis 5,50

Aperol Spritz

Kir mit Martini D'Oro

Sekt mit Ramazotti Rosato

mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten

NEU

Moscow Mule Gingerbier, Wodka, Limette, Gurke 0,2 9,50

FÜR DEN KURZEN EMPFANG - GLASWEISE

Sekt brut 0,1 6,50

Sekt brut mit Martini D'Oro 0,1 7,50

Sekt brut mit Ramazotti Rosato 0,1 7,50

mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten

Aperol Spritz 0,2 8,50

ALKOHOLFREI

Sekt 0 % 0,1 6,50

Bitterino auf Eis 0,1 3,50

Fruchtcocktail mit Deko 0,2 5,50

Cocktailschnittchen ab 10 Stück pro Sorte pro Stück 3,50

auf französischem Weißbrot

Parma Schinken mit Melone

Geräuchertes Forellenmousse

Kalbslebercreme mit rosa Pfeffer

Kräuterfrischkäse auf Vollkornbrot

Geräucherter Norweger-Lachs

Tortenbrie auf Walnuss Brot

ODER VON ALLEM ETWAS ab 50 Stück pro Stück 2,80

Gemischte Auswahl von Cocktailschnittchen,

Grissini mit Parmaschinken umwickelt 1,80

Blätterteigstange mit Bacon oder Parmesan 2,50

Frühlingsröllchen mit Dip 3,80

Gebackene Black Tiger Garnele auf Zitronengrasspieß 4,80

Austern mit Zitrone auf Eis ab 12 Stück pro Stück 2,80

Menüs ab 10 Personen



DAS SPARGELESSEN von April bis Juni

3 Gänge Menü € 42

4 Gänge Menü € 48

Spargel-Erdbeersalat im Glas / Mandel- Mandarinenvinaigrette
ASPARAGUS STRAWBERRY SALAD, ALMOND AND MANDARIN VINAIGRETTE

*

Spargelcremesuppe / Räucherlachsstreifen
ASPARAGUS CREME SOUP, SMOKED SALMON

*

Stangenspargel / Sauce Hollandaise / zerlassener Butter
Wiener Schnitzel / gekochter und roher Schinken / Neue Kartoffeln
*WIENER SCHNITZEL, ASPARAGUS, SMOKED HAM, BOILED NEW POTATOES,
HOLLANDAISE SAUCE AND BROWN BUTTER*

*

Rhabarber Törtchen / Crumble / Erdbeerbuttereis
RHUBARB CAKE / CRUMBLE / STRAWBERRY BUTER ICE

ERNTEDANK-KÜRBISMENÜ von September bis November

4 Gänge Menü € 58

Kaninchenrücken im Parmaschinken Mantel
Wildkräutersalat / Kürbis-Chutney
SADDLE OF RABBIT, PARMA HAM CRUSTN, HERBS-SALAD, PUMPKIN - CHUTNEY

3 Gänge Menü € 44

Hokkaido-Kürbis Cremesuppe / steirisches Kernöl
HOKKAIDO PUMPKIN SOUP, SEEDS OIL

*

Geschmorte Wildschweinschulter / Dörrobst,
Kürbiströsti / Granatapfel
WILD BOARS BACK WITH DRIED FRUITS, PUMPKIN RÖSTI, POMEGRANATE

*

Kürbis- Crème brulee / Vanille-Birnen-Kompott
PUMPKIN CRÈME BRULEÉ, VANILLA - PEAR KOMPOT

DAS GÄNSEESSEN vom 12. November bis 01. Januar

4 Gänge Menü € 52

Thymian- Apfeltarte / Gänselebermousse
APPLE THYME TARTE, FOIE GRAS MOUSSE

3 Gänge Menü € 44

Feldsalatschaumsuppe / Speckfleurons
LAMBS LETTUCE FOAM SOUP, BACON FLEURONS

*

Gänsebraten, frisch aus dem Ofen
Rotkohl / Schmorapfel / Maronen / Kartoffelknödeln
ROASTED GOOSE, RED CABBAGE, BRAISED APPLES, CHESTNUTS, POTATO DUMPLINGS

*

Lebkuchenmousse / Rotweinkirschen
GINGERBREAD MOUSSE, RED WINE CHERRIES

DAS HERBST MENÜ

3 Gänge Menü € 49

4 Gänge Menü € 57



Feldsalat / Kartoffel Speckdressing

LAMBS LETTUCE / POTATOE BACCON DRESSING

*

Rote Beete Suppe / Räucherforellenschaum

RED BEET SOUP, / SMOKED TROUT FOAM

*

Rehrücken und Rehragout/ zweierlei Saucen / Serviettenknödel / Blaukraut

SADLE AND RAGOUT OF VENSION / TWO SAUCES/ DUMBLINGS IN A NAPPKIN / RED CABBAGE

*

Lasagne von Nougat mit Rumkirschen und Mascarponeeis

NOUGAT LASAGNE / RUM CHERRIES / MASCARPONE ICE CREAM

DAS MEDITERRANE MENÜ

3 Gänge Menü € 46

Gebratene Riesen-Garnelen / Salat-Bouquet / Safranaïoli

ROASTED KING PRAWNS / SALAD / SAFRONAIOLI

*

Rib Eye Steak vom Grill oder Roastbeef am Stück gebraten/
geschmorten Kartoffel / mediteranes Gemüse / Kräuterbutter

RIB EYE STEAK / BAKED POTATOES / VEGETABLES / HERBS BUTTER

*

Limonenschnitte / Basilikumpesto / Erdbeeren

LEMON CAKE / BASIL PESTO / STAWBERRIES

DAS K & K MENÜ

4 Gänge Menü € 44

Gebackener Ziegenkäse / Kürbiskernpanier / Salat

GRATINATED GOAT CHEESE / PUMPKIN SEED CRUS, SALADT

3 Gänge Menü € 35

Grießnockerl / Rindsuppe

CLEAR CONSOMMÉ, SEMOLINA DUMPLINGS

*

Gesottener Tafelspitz / Röstkartoffeln / Blattspinat / Apfelkren / Schnittlauchsoße

BOILED BREAST OF BEEF / ROASTED POTATOES / SPINACH / APPLE-HORSERADISH AND CHIVESAUCE

*

Topfenknödel / Marillenragout

CURD DUMPLING / APRICOTSRAGOUT



VEGETARISCHE AUSTAUSCHGERICHTE

Feine Nudeln mit Trüffel
LINGUINE, MUSHROOMS, TRUFFLE

*

Mediterrane Gemüse mit Ziegenkäse überbacken
BAKED GOATS CHEESE, MEDITERREAN VEGETABLES

*

Kürbis Gnocchi / Tomate / Ingwer
PUMPKIN GNOCCHI / TOMATO / GINGER

VEGANE AUSTAUSCHGERICHTE

Tomatensuppe 7,50
TOMATO SOUP

*

Salat / Portwein - Feige / Kürbiskerne 10,50
SALAD / PORTWINE FIG / PUMPKIN SEED

*

Gebratene Polentaschnitte / Blattspinat 12,50
ROASTED POLENTA / LEAF SPINACH

DAS HESSEN MENÜ



Gruß aus der Küche „Handkäspraline“

3 Gänge Menü € 46

4 Gänge Menü € 55

Saiblingscarpaccio / lauwarmer Gurkensalat / 7 - Kräuterespuma

CHAR CARPACCIO, WARM CUCUMBER SALAD, 7 HERBS ESPUMA

*

Kartoffel-Blutwurst-Ravioli im Apfelweinsud

RAVIOLI OF POTATOES FILLED WITH BLOOD SAUSAGE AND CIDER SAUCE

*

Sous Vide gegarte Ochsenbrust in würzigem Lack / Bratkartoffel / lauwarmer Preisselbeer Krautsalat

SOUS VIDE BEEF BREAST/ ROASTED POTATOES, WARM MOUNTAIN CRANBERRY- CABBAGE SALAD

*

Brombeer Quark-Terrine / Fruchtcoulis / Vanilleeis

TERRINE OF BLACKBERRY QUARK, FRUITS, VANILLA ICE CREAM

DAS ASIATISCHE MENÜ

4 Gänge Menü € 70

Sashimi von Yellow Fin Thunfisch im Currytempura

Algensalat / Wasabi-Creme

YELLOW FIN TUNA BACKED, TEMPURA OF CURRY, ALGAE SALAD, CREAM OF WASABI

3 Gänge Menü € 56

Kashmir Curry –Suppe / gebratenen Garnelen oder Sate-Spieß

CURRY SOUP, ROASTED SHRIMPS or CHICKEN-SATE

*

Entenbrust / Pak Choi / Basmatireis / Honig-Lavendelsauce

MARINATED DUCK BREAST, PAK CHOI, BASMATI RICE, HONEY –LAVENDER SAUCE

*

Kokoscreme / Lichysalat / Mangoeis

COCONUT - CREAM/ LICHY SALAD /MANGO ICECREAM

*

DAS KLASSISCHE MENÜ

4 Gänge Menü € 66

Variation vom Polarlachs / Fenchelsalat / zweierlei Saucen / Rösti

SALMON VARIATION / FENEL SALAD/ TWO KIND SAUCES /RÖSTI

3 Gänge Menü € 52

Getrübelter Kartoffelcappuccino

TRUFFLED POTATOE SOUP

*

Chateau Briand vom Jungbullen

dreierlei Saucen / Ratatouille / Ofenkartoffel

CHATEAU BRIAND, THREE DIFFERENT SAUCES, RATATOUILLE, ROASTED POTATOES

*

Moelleux au chocolat von der Valrhona Schokolade

Mirabellensabayone

MOELLEUX AU CHOCOLAT FROM VALRHONA CHOCOLATE, MIRABELLE'SABAYON

BUFFET VORSCHLÄGE



Italienisches Feinschmecker Buffet

Ab 20 Personen 69 €
(oder mindestens 1380 €)

Kalt

Gebrautes Gemüse „Anti Pasti“
Caprese Spießchen mit Basilikum- Pesto
Rucolasalat mit Grana Padano Stücken und Pinienkernen
Kalbfleisch "Vitello tonato" mit pikanter Sauce
Gefüllte Champignons mit Ziegenfrischkäse
Lachs Carpaccio
Sepia gegrillt

Warm

Gambas vom Grill in Knoblauch - Kräuternöl
Rinderfilet im Rosmarin Lardomantel mit Rotweinzwiebeln
Seehechtfilet Olivenkruste und Weissweinsauce
Gnocchi mit Gorgonzola und Tomatenschmelze
Getrüffeltes Kartoffel- Selleriegratin
Rosmarin Kartoffel

Desserts

Süße Ricotta-Gnocchi mit Beeren oder Schokoladensauce
Limonenschnitte mit Basilikumpesto
Fruchtsalat mit Amaretto

Focaccia, Chiabatta, Butter

Frankfurt meets Vienna

Ab 30 Personen 48 €
(oder mindestens 1440 €)

Lauwarmer Erdäpfel - Gurkensalat
Handkäs-Tatar mit Apfelwein-Vinaigrette
Weinkrautsalat mit roten Zwiebeln
Matjeshering nach Hausfrauen Art
Kalbstafelspitz mit grüner Soße

Frittatensuppe

Original Wiener Schnitzel oder Backhändl
Ochsenbrust in Meerrettichsauce oder Rippchen auf Kraut
Überbackener Blumenkohl und Brokkoli
Eiernockerl mit Schnittlauch
Dampfkartoffeln
Bratkartoffel

Rote Grütze mit Vanillesauce
Geeiste Bethmännchen-Terrine
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Butter
Brotkorb

Internationales Tapas Buffet

Ab 20 Personen 36 €
(oder mindestens 1440 €)

Brotkörbe auf die Tische
Frittierte Sardinen
Cous Cous Salat mit Rosinen Pinien und Minz-Joghurt
Parma Schinken mit Feigen und Melone
Sate Spieße vom Putenfilet pikanter Dip
Caprese Spießchen mit Basilikum- Pesto
Gambas in Knoblauch Kräuteröl
Geschmorte mediterrane Kartoffeln
Rösti mit Lachs und Schmand
Rucola mit getrocketen Tomaten und Pamesan
Wokgemüse mit Entenbrust
Meatballs in BBQ Sauce
Handkäsepraline
Joghurtschaum mit Beeren
Creme Brûlée

LOW & SLOW

DAS EINZIGARTIGE GESCHMACKSERLEBNIS AUS DEM SMOKER

Mit Hingabe wird das Premium Fleisch erst mariniert, dann bei Niedertemperatur über Buchenholzrauch, rosa, gegart.

Akribische Temperaturkontrolle und häufiges beträufeln, über mehrere Stunden ist der Garant für einen, butterzarten, saftigen Genuss, mit feinen Raucharomen.

Ab 30 Personen 66 €
(oder mindestens 1980 €)

Salate

Gurke

Eisberg

Karotten

Coleslaw

Zuckermais

Caprese-Spießchen

Shrimps mit Kräutern und Aioli

AUS DER SMOKER - LOKOMOTIVE

Kalbstafelspitz

US Beef Nacken

Pulled Pork Burger

Ofenkartoffel mit Tomaten und Kräutern

Mediterranes Gemüse

Süßkartoffel Wedges

BBQ Sauce

Sour Cream

Brotkorb

Dessert

Brownie

Vanilleeis

FrISChe Beeren

Grill Büffet

Ab 30 Personen 52 €
(oder mindestens 1560 €)

Vorspeisen

Catalanische Tortilla

Cous Cous Salat mit Minze

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Tarte von Ziegenfrischkäse und Feigen

Salat von Spaghettini mit Orangen, Chili, Pistazien und Grana Padano

Mariniert-gegrilltes Gemüse

Vom Holzkohle - Grill

Rindersteaks mit Rosmarin und grünem Pfeffer

oder Rinderfilet

(Aufpreis 6,50 € P.Person)

Lammhüfte mariniert mit Oregano

Hähnchenbrust mit Balsamico und Orangen

Dorade auf der Haut gegrillt

Scampi Spießchen mit Knoblauch und Basilikum

oder

Große Black Tiger Garnelen

(Aufpreis 5,80 € P.Person)

Gegrillte Maiskolben in Knoblauchbutter

Curryreis

Rosmarin - Oliven - Kartoffeln

Ratatouille

verschiedene hausgemachte Dip`s / Grillsaucen / Brotkorb

Desserts

Geeiste Wassermelone gefüllt mit Früchten

Topfenschaum mit Erdbeeren

Mitternachtssnack

Käsebrett französische Weichkäse, Feigensenf, Trauben	pro Person	7,50 €
Käsefondue mit Kirschwasser und Weissbrot	pro Person	5,80 €
Handkäspralinen auf Pumpernickel	Stück	1,70 €
Crevetten- Acras mit Limettendip	Stück	1,80 €
Räucherlachsprofesen mit Wasabi	Stück	2,20 €
Ziegenfrischkäsetarte mit pikant karamellisierten Feigen oder Birnen	Stück	2,20 €
Wrap mit Hähnchen und pikantem Krautsalat	Stück	5,80 €
Mini Fleischpflanzerl mit Senf und Brot	Stück	2,20 €
Rindfleischbällchen mit pikantem Dip	Stück	1,80 €
Süß-saurer Linsensalat mit paniertem Weißwurstradel	Stück	2,20 €
Mini Sesam Burger mit angebratenem Beef Tatar	Stück	5,80 €
Currywurst in der Pappschale mit Brot	Stück	3,20 €
Nürnberger im Blätterteig mit Senf	Stück	3,20 €
Pulled Pork im Sasambrötchen mit Coleslaw	Stück	5,80 €
Kartoffelsuppe mit Pilzen	Tasse 4,80 €	getruffelt 5,80 €
Chili con Carne		Tasse 5,60 €
Karotten Ingwersuppe		Tasse 3,90 €
Erbsensuppe mit Crevetten oder Frankfurter Würstchen		Tasse 4,80 €
Apfelweinsuppe mit Schwarzbrot Croutons		Tasse 3,90 €

PAUSCHALEN

Getränkepauschale: (6 Stunden)	ohne Mengenbegrenzung für; sämtliche Biere, Wasser, Softgetränke, Saft, Rot-und Weisswein	28,50 €
Kuchenpauschale: (2 Stunden)	Kaffee und Tee in Kannen und eine feine Auswahl an Blechkuchen, mit Schlagsahne Mit Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato	9,60 € (zuzüglich) 4,50 €
Kaffee Pauschale: (2 Stunden)	Kaffee und Tee in Kannen bei selbst mitgebrachtem Kuchen Cappuccino, Latte Macchiato und Tee	5,50 €
Tagungspauschale:	Kuchen mit Heißgetränken und Softgetränken Raummiete (für Tagungen)	25,80 € 150,00 €
Korkgeld pro Flasche :	Flaschenwein Schaumwein	15,00 € 20,00 €

ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

Zelt:

Steilwand Zelt mit sanfter Beleuchtung durch Lichtschläuche oder Kronleuchter
Größe: 9m x 15m - auf der Terrasse der Merzenmühle Preis: ab 1250 €

Kuppelförmiges Zelt für einen glanzvollen Eindruck
Größen: verschiedene möglich Preis: ab 900,- €

Zubehör für Ihre Feier:

Hussen Set für Biergarnitur	pro Set	16,00 €
Stuhlhussen	pro Husse	4,50 €
Heizpilze	pro Stk	75,00 €
Sonnenschirm (4m x 4m)	pro Stk	45,00 €
Biergarnitur: ohne Lehne	pro Stk	15,00 €
Hochwertige Garnitur aus Fichtenholz (Sitzbank mit Lehne)	pro Stk	120,00 €
Floorspot	pro Stk.	15,00 €
Profi Sound-Anlage		350,00 €

KLEINGEDRUCKTES

Wir erstellen gerne für Sie die Menükarten, einen gewünschten Kopf Text lassen Sie uns bis einer Woche vor der Veranstaltung zukommen, bei Fotodruck oder Verwendung von speziellen Papierarten wird 1€ pro Karte berechnet.

Spezielle Gestecke und Dekorationen stellen wir zum Selbstkostenpreis in Rechnung.

Bei Verwendung von Konfetti, Glitzerschnee oder ähnlichem (Reis streuen) berechnen wir € 150,- an Reinigungskosten.

Die Menüpreise verstehen sich für einheitliche Menüs.

Stornogebühren fallen bis 5 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

Ab dem 14. Tag berechnen wir Ihnen 50% des Menü- oder Buffetpreises.

Ab dem 5. Tag berechnen wir den vollen Preis.

Bei uns können Sie feiern solange Sie möchten. Lediglich ab 1 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag ab 01.00 Uhr. 75,- pro angefangene Stunde.

Die exklusive Reservierung der ganzen Merzenmühle setzt einen Mindestverzehr von 4500.-€ voraus.

Gerne empfehlen wir Musiker, Entertainer und Zauberer, wobei wir nur vermitteln.

Für dadurch entstandene Schäden oder Ordnungswidrigkeiten haftet der Veranstalter.

Provision fällt nicht an.

Vorauszahlungen werden individuell abgesprochen (im Regelfall 70 % vom Menüpreis)

Die Rechnung ist sofort, ohne Abzüge in € bar, per Scheck oder Scheckkarte zu begleichen.

Mit erscheinen dieser Preisliste 2018 sind alle früheren Preislisten ungültig.

Das Angebot ist freibleiben.