

Speisen & Getränke

2012 MÜHLEN magazin

Man sieht sich, man kennt sich, man freut sich.

Es sind die Begegnungen
mit den Menschen, die das
Leben lebenswert machen.
Guy de Maupassant



Ihr Begleiter durchs „**Mühlenjahr 2012**“
darf gerne mitgenommen werden!



Bist ein Kleinod geworden
In unserer Stadt,
Wo Vergangenes würdige Bleibe hat.
Alles erstanden: Dächlein und Dach.
Alles erneuert: Kammer und Fach.
Wo die Schwalbe am Tor,
von der Reise zurück,
Schon immer zwitschert
von Frühling und Glück,
Wo der eiserne Hammer einstens stand,
Verhüttete Eisen fürs weite Land.
Wo das Mühlrad sich dreht
an der Modau Lauf,
Schließest du weit dein Tor nun auf.

Männer von ehernem Wollen und Wagen
Brachten dein Herze wiedrum zum Schlagen:
Quelle zu sein in des Ortes Mitte,
Wahrer der Väter Tun und Sitte.
Lädst zum Verweilen den Bürger ein,
Stätte des Friedens, der Eintracht zu sein.
Hammermühle blüh' und gedeih',
Deiner Wiedergeburt Widmung sei.

Philipp Knell



Lieber Gast,

herzlich Willkommen im Restaurant **Hammermühle**
in der Stadt der Farben.

Raus aus dem Alltag – rein in die Mühle. Entspannen in lockerer, angenehmer Atmosphäre, zurücklegen und gemütliche Stunden in historischem Ambiente genießen. Begleiten Sie uns durch das „Mühlenjahr 2012“. Wir laden Sie ein auf eine kulinarische und kulturelle Reise durch die Jahreszeiten.

Einen **genussvollen** Aufenthalt wünschen Ihnen Ihre Mühlengeister
Peter, Bettina, Florian, Franziska Hofmann & Team



Speisen

Vorneweg – zwischendurch – hinterher „Mumbel-Karte“

Ganz kleine Leckerbissen für alle, die eigentlich schon gesättigt sind...

„Mumbeln“ ist ein gutes Stück Lebenslust. „Mumbel“ steht für „ein kleines Stück“. Kleinigkeiten essen (obwohl man keinen Hunger hat), etwas probieren oder einfach so etwas Besonderes vorneweg genießen.

Eingelegte Oliven mit Schafskäse 4,50 €

Warme Dörrpflaumen im Speckmantel 5,80 €

„Dippvariation“ Kräutersalsa, Guacamole
und Tomate-Basilikum-Creme mit Ciabatta 3,50 €

Geröstete Ciabattascheiben mit Tomaten- und Basilikumpesto 4,70 €

1/2 Dutzend Weinbergschnecken
mit Sardellen-Kräuterbutter überbacken 6,80 €

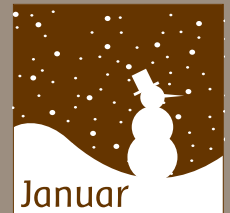
Champignonköpfe mit Hackfleisch gefüllt,
überbacken mit Sauce Bèarnaise 7,00 €

Black Tiger Garnelen im Kartoffelnest und Räucherlachsrosette
auf Maisblini mit Guacamole und Orangen-Meerrettich 11,00 €

Ziegenkäsemousse im Zucchini-mantel mit geschmolzenen
Tomaten und mariniertem grünen Spargel 8,80 €

Unsere besondere Empfehlung als Vorspeise für zwei
oder Hauptgang „Mumbel-Überraschungsteller“
Eine Auswahl unserer kleinen Leckereien mit Ciabatta 17,50 €

Allergiker?
Sprechen Sie uns an,
gerne bereiten wir Ihnen
Ihr persönliches Menü.



Hicks des Monats

Secco mit Kirschkör 5,20 €

01. Januar 2012

ist unser Restaurant geschlossen

Whiskytreff mit Whiskykoch
Chris Pepper am 03. 01. ab 19.00 Uhr



08.01 **Vollmund – La dolce Vita**
Einlass ab 17.30 Uhr Beginn 19.30 Uhr

Hereinspaziert

Die Mühlenküche öffnet am Dienstag,
17.01. ihre Pforten zur **Küchenparty**.
Ab 18.30 Uhr können Sie die Töpfe
auskratzen, die Köche am Herd ärgern,
und essen, so lange Sie wollen – Sie
müssen sich den Teller eben immer
selbst in der Küche füllen.

28,00 €/Person inkl. Begrüßungs-
getränk

Mühlenbrunch

am 29. 01 von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/Person inkl. Begrüßungs-
sekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte
vom Büffet.

Änderungen vorbehalten



Hicks des Monats

Pêche Mignon 5,20 €

Whiskytreff mit Whiskykoch
Chris Pepper am 07. 02. ab 19.00 Uhr



05.02. **Comedy to Go – Die Show**
Einlass 17.30 Uhr Beginn 19.30 Uhr

Valentinstag am Dienstag, 14.02.
Romantisches Candle-light-Dinner mit
5-Gang-Menü **38,00 €/Person**
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Aschermittwoch, 22.02
Matjes Satt 9,80 €

Mühlenbrunch
am 26.02 von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/Person inkl. Begrüßungs-
sekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte
vom Büffet.

Seelenwärmer – eine gute Suppe richtet Leib & Seele

Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsewürfeln und Spaghettini 4,50 €

Marseiller Fischsuppe mit Garnelen und Edelfischen,
feinen Gemüsewürfeln und geröstetem Kräuter-Ciabatta 8,80 €

Tagessuppe 3,20 €

Was recht und leicht ist zu jeder Jahreszeit – unsere leckeren Salatvariationen

Blattsalate der Saison in leicht gebundenem Balsamicodressing
mit Berberitzen, Sonnenblumenkernen und Sprossen
mit einer Auswahl von mariniertem Geflügel mit Cashewkernen,
Black Tiger Garnelen im Kartoffelnest, Garnelenspieß, Dörripflaumen
im Magerspeckmantel, zweierlei Dipp und Rösti

16,50 € klein 14,50 €

Feld-Rucola-Salat in leicht gebundenem Balsamicodressing
mit gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan,
Berberitzen und Sprossen 5,80 €

Blattsalate der Saison 3,50 €



Mittags gibt's Tagessuppe zum Hauptgericht Ihrer Wahl!

Gebraten, gegrillt, geschwenkt, gekocht...

Paniertes Schweineschnitzel mit Kochkäse, Bratkartoffeln und Blattsalaten der Saison	11,80 €	klein 9,90 €
Filet vom Schwein am Stück gebraten auf Rösti und Champignon-Pfifferling-Ragout	14,30 €	klein 12,30 €
Medaillons von der Putenbrust im Kürbiskernmantel mit Aprikosen-Tomaten-Chutney, Kartoffel-Gorgonzola-Gratin und Gemüsebündchen	15,50 €	klein 13,20 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Essigzwetschgen, Dampfkartoffeln und Blattsalaten der Saison	13,80 €	klein 11,70 €
Rinderroulade mit gedrehten Nudeln und Gemüse der Saison	14,80 €	klein 12,70 €
„Onglet“ Rindfleischstreifen vom Onglet in Burgundersoße, besonders zart durch schonende Garung mit Kräuter-Knödeln	18,50 €	klein 15,50 €
Grillteller		
Rumpsteak, Schweinefilet, Putenmedaillon und Chorizu mit geröstetem Bauchspeck, Aprikosen-Tomaten-Chutney, Mojo und Rösti	16,80 €	klein 14,10 €
Rumpsteak in Schalotten-Champignon-Jus mit Bratkartoffeln und Blattsalaten der Saison	18,50 €	klein 15,50 €
350g BBQ-Rumpsteak mit Deckel und grünem Pfeffer gebraten, BBQ-Soße, Bratkartoffeln und Blattsalaten der Saison	23,00 €	

Dienstags bis freitags wechselndes Mittagmenü 7,50 €
Gerne senden wir Ihnen den Tagesmenüplan mit 3-wöchiger Vorschau per Mail.



Hicks des Monats

„Kir Royale“ 5,20 €

Whiskytreff mit Whiskykoch
Chris Pepper am 06.03. ab 19.00 Uhr



04., 11. & 18.03. Solo BernharDO
„Schicksalsjahre einer Couch“

25.03. Aurora de Meehl
Fremde Federn
Einlass 17.30 Uhr, Beginn 19.30 Uhr

Hereinspaziert

Die Mühlenküche öffnet am Dienstag, 13.03. ihre Pforten zur **Küchenparty**. Ab 18.30 Uhr können Sie die Töpfe auskratzen, die Köche am Herd ärgern, und essen, so lange Sie wollen – Sie müssen sich den Teller eben immer selbst in der Küche füllen. **28,00 € /Person** inkl. Begrüßungsgetränk.

Mumbel-Menüabend am 17.03.

... immer nur ein bisschen essen
... liebevoll angerichtet
... mit Genuss und Kerzenschein
Unter dem Motto „verschiedene Kleinigkeiten genüsslich essen“ stellen wir Ihnen ein tolles Menü aus 6 kleinen Kompositionen zusammen.
Pro Person 38,00 €

Mühlenbrunch

am 18.03. von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/Person inkl. Begrüßungssekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte vom Büffet.





Hicks des Monats

Hausmarke-Sekt
mit Orangenlikör 5,20 €

Whiskytreff mit Whiskykoch
Chris Pepper am 03.04. ab 19.00 Uhr

Ach du dickes Ei

Spezialitäten vom Lamm, Fisch und
grüner Soße ergänzen unsere
Speisekarte zur Osterzeit.

Karfreitag 06.04.

Fischlein von der Modau bis zum
Atlantik tummeln sich auf unserem
reichhaltigen Fischbüffet mit Live-
Kochstation von 11.00 - 15.00 Uhr
38,- €/Person.

A la Carte durchgehend bis 21.00 Uhr

Ostersonntag, 08.04. und

Ostermontag, 09.04.
durchgehend warme Küche

Dienstag, 10.04. ist unser
Restaurant geschlossen

Mühlenbrunch

am 15. April von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/Person inkl. Begrüßungs-
sekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte
vom Büffet.



22.04. **Schicksalsjahre einer Couch**
Einlass ab 17.30 Uhr Beginn 19.30 Uhr

Änderungen vorbehalten

Einfach, lecker, gut...

Kartoffelnudeln mit Salbei-Pinienkernbutter, Pfifferlingen,
gehobeltem Parmesan und Rucola 8,80 €

Spaghettini mit Oliven, Knoblauch, Pfefferonen,
Shrimps, Rucola und Parmesan 9,90 €

Spaghettini mit Hackfleischsauce 7,80 €

„Panzerotti“ Nudeltaschen mit Walnüssen und
Gorgonzola gefüllt, brauner Butter, Parmesan und Rucola 12,70 €

Pappardelle mit Lammragout
in kräftiger Rosmarin-Thymian-Soße 16,50 €

Lust auf Fisch?

Gebratenes Buntbarschfilet auf Kräuter - Spaghettini 13,80 € klein 11,80 €

Gebratenes Atlantik - Steinbuttfilet
auf Kräuter - Spaghettini und Gemüse 18,80 € klein 16,10 €



Mühlensvesper – Esse, trinke, schwätze...

Kochkäse „klassisch“ mit Ciabatta, Butter und Musik	6,50 €
Kochkäse mit Bratkartoffeln	7,80 €
„Stecher-Teller“ Hacksteak mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Spiegelei und Ciabatta	8,80 €
Schwartenmagen in Essig-Öl-Marinade mit Zwiebeln und Schnittlauch, dazu Bratkartoffeln	8,80 €
„Tiroler Gröstl“ Bratkartoffel mit Bratenfleisch, Dörrfleisch und Spiegelei	8,80 €
„Blutwurst Gröstl“ Bratkartoffeln mit Blutwurst und Spiegelei	8,80 €

Himmlisch süße Sünden, die es wert sind

Beerenragout im Einweckglas mit Bourbon-Vanilleeiskrem und Sahne	4,50 €
„Agnolotti“ Nudeltaschen mit weißer Schokoladenfüllung, Amaretto-Zabaione und Mango-Sorbet	7,80 €
Eischokolade oder Eiskaffee	4,50 €
„Eierlikörbecher“ Bourbon-Vanilleeiskrem mit Eierlikör und Sahne	5,80 €
Frisch gebackene Waffel mit Bourbon-Vanilleeiskrem, Beerenragout und Sahne	4,80 €



Hicks des Monats

Sprizz Aperol 4,90 €

Lecker, Lecker

Gerichte rund um Spargel, Erdbeeren und Rhabarber ergänzen unsere Speisekarte vom 08. bis 30.05.

Nacht der Farben am 12.05
musikalische Unterhaltung und „Live-Cooking“ – frisch zubereitete Pasta im Mühlenhof

Mamma Mia

am 13.05 ist Muttertag. Laden Sie Mama doch einfach ein oder schenken Sie ihr einen Genussschein für ein leckeres Mahl!



13.05. **Zick – The Magic One**
Einlass ab 17.30 Uhr, Beginn 19.30 Uhr

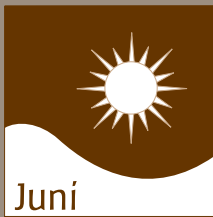
Offener Bembel

Am 16.05 ab 19.00 – 23.00 Uhr
„Äppelwoi satt“ **6,00 €/Person**
inkl. 0,5 l Wasser/Limonade pro Person

Mühlentag

Pfingstmontag, 28.05. mit leckeren österreichischen, schwäbischen und odenwälder Mehlspeisen

Dienstag, 29.05. ist unser Restaurant geschlossen



Hicks des Monats

Martini Bianco on Ice 4,80 €

Offener Bembel

Am 06.06. ab 19.00 – 23.00 Uhr

„Äppelwoi satt“ **6,00 €/Person**

inkl. 0,5 l Wasser/Limonade pro Person

Roulette am 12.06.

Wir servieren Ihnen ein 3-Gänge-Überraschungsmenü. Vor dem Dessert kommt die Kugel ins Spiel und entscheidet über den Preis des Menüs (**0,00 € – 36,00 €**).

Um Pasta & Salat

geht's beim **Nudelbüffet** im Mühlenhof am 29.06. von 18.00 – 21.00 Uhr. Schlemmen können Sie von der Vorspeise bis zum Dessert vom Büffet, verschiedene Nudelgerichte werden frisch für Sie zubereitet. **19,90 €/Person.**

Änderungen vorbehalten

Getränke

Apéritifs

Gengenbacher „Freestyle“ (Spätburgunder mit Cassis) 0,1 l 4,00 €

Zonin Prosecco Cuvée Special 0,1 l 4,40 €

Mahlwerk-Hausmarke-Sekt **0,1 l 4,00 €**

Sprizz Aperol **4 cl 4,90 €**

Campari (1) Soda oder Orange 4 cl 3,90 €

Alkoholfreier “Mühlentrunk”

(alkoholfreier Sekt, naturtrüber Apfelsaft, Holundersirup) 0,1 l **3,80 €**

Longdrinks und Cocktails

Wodka Lemon (Wodka 4 cl, Bitter Lemon (4)) 4,50 €

Havana „Cola“ (Rum 4 cl, Cola (1,2)) 4,50 €

Caipirinha (Cachaca 40% 6 cl, Limetten, Limettensaft, Rohrzucker, Eis) 5,50 €

Historisches zur Hammermühle

Die Hammermühle war eine von insgesamt zehn Mühlen, die seit dem frühen 17. Jahrhundert für Ober-Ramstadt überliefert sind. Auf einer schmalen Insel zwischen Modau und Hammerbach stand die ehemalige Lohe- und Ölmühle, die 1708 im Auftrag von Landgraf Ernst Ludwig angekauft und zum neuen Standort des Eisenhammers bestimmt wurde. Eisenerzabbau und -verarbeitung waren traditionell seit dem 16. Jahrhundert in Ober-Ramstadt angesiedelt. Seit 1720 hatte die Hammermühle das Monopol zur Lieferung von Eisen in der Obergrafschaft inne.

Die Hammerhofreite bestand aus dem Hammerhaus mit dem vom Mühlrad angetriebenen Blasebalg und Hammer, einem Wohnhaus des Hammerschmieds und einer Kohlenscheuer. Wegen Mangels an Roheisen war der Hammer unwirtschaftlich geworden, weshalb sich der Landgraf 1780 zur Verpachtung der Mühle entschloß. 1817 schließlich wurde sie endgültig stillgelegt, verkauft und zu einer Mahlmühle für Getreide umgebaut. (Am linken Ufer des Mühlgrabens ist noch ein Lagerstein vom Mühlrad des Eisenhammers erhalten.)

Ihre jüngste Geschichte war geprägt von heftigen Auseinandersetzungen über Abriß oder Erhalt. Heute ist die Hammermühle ein städtebauliches Schmuckstück.

Quelle: www.odenwald.de



Fassbier

Darmstädter Premium Pilsner		0,2 l 1,70 €	0,3 l 2,30 €	0,5 l 3,30 €
Darmstädter Weißbier				
Hefe Hell		0,2 l 1,70 €	0,3 l 2,30 €	0,5 l 3,30 €
Grohe hell		0,2 l 1,80 €	0,3 l 2,60 €	0,5 l 3,50 €
Cola-Weizen, Kirsch-Weizen, Bananen-Weizen				
Radler, Apfel-Radler, Cola-Bier		0,2 l 1,70 €	0,3 l 2,30 €	0,5 l 3,30 €

Flaschenbier

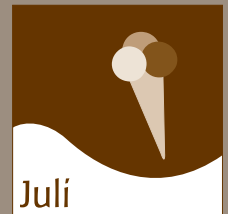
Darmstädter Weissbier Hefe Dunkel				0,5 l 3,30 €
Kruscovice Schwarzbier				0,5 l 3,30 €
Alkoholfreies Darmstädter Hefeweizen				0,5 l 3,30 €
Braustüb'l Alkoholfrei			0,33 l 2,50 €	
Malzbier			0,33 l 2,50 €	

Darmstädter Braukunst – Der Beginn einer erfrischenden Bewegung

Im Jahre 1847 eröffneten Jacob und Wilhelm Rummel eine Brau- und Gaststätte und gaben ihr den Namen „Zur Eisenbahn“, denn nur unweit der neuen Wirtschaft verlief die Main-Neckar-Bahn. Schnell avancierte die Brau- und Gaststätte zum Symbol für Bewegung und Innovation. Ganz im Zeichen der Lok und des Zunftsterns der Brauer und Gastwirte sorgt die Darmstädter Privatbrauerei auch heute noch für erfrischende Bewegung in Darmstadt und dem Umland. Im Jahre 1999 lässt sie die alte Tradition der Bügelverschlussflasche in neuem Glanz erstrahlen und schlägt damit eine Brücke zwischen Tradition und Innovation. Hier in der Hammermühle in Ober-Ramstadt sind Sie zu Gast bei Familie Hofmann, die Ihnen ohne Umweg eine der vielen Darmstädter Bierspezialitäten auf den Tisch bringen kann. Lehnen Sie sich entspannt zurück und tauchen Sie ein in die Welt der Darmstädter Gemütlichkeit. Nehmen Sie sich die Zeit um eine der herrlichen Bierspezialitäten in aller Ruhe auszuprobieren und zu genießen. **Zum Wohl!**

Ihre Darmstädter Privatbrauerei

Besuchen Sie uns im Internet unter www.darmstaedter.de



Hicks des Monats

Campari „Tonic“ 4,90 €

Roulette am 10.07.

Wir servieren Ihnen ein 3-Gänge-Überraschungsmenü. Vor dem Dessert kommt die Kugel ins Spiel und entscheidet über den Preis des Menüs (**0,00 – 36,00 €**).

Schmatz

Leckereien von Pfifferlingen finden Sie auf unserer Speisekarte.

Um Pasta & Salat

geht's beim **Nudelbüffet** im Mühlenhof am 27.07. von 18.00 – 21.00 Uhr. Schlemmen können Sie von der Vorspeise bis zum Dessert vom Büffet, verschiedene Nudelgerichte werden frisch für Sie zubereitet. **19,90 €/Person.**



Hicks des Monats

Aperol "Orange" 4,90 €

ABC-Einschulungsbüffet

am 14.08. mit bunt gedeckten Tischen und einem kleinen Präsent für unsere Schulanfänger.

„Ä“tern **19,90 €**, Kinder **7,50 €**

Roulette am 21.08.

Wir servieren Ihnen ein 3-Gänge-Überraschungsmenü. Vor dem Dessert kommt die Kugel ins Spiel und entscheidet über den Preis des Menüs (**0,00 – 36,00 €**)

Mühlenbrunch

am 26.08. von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/Person inkl. Begrüßungssekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte vom Büffet.

Mineralwasser

Elisabethenquelle Exklusiv medium	0,25 l	2,10 €	0,5 l	3,60 €	0,75 l	4,50 €
Elisabethenquelle Exklusiv pur	0,25 l	2,10 €	0,5 l	3,60 €	0,75 l	4,50 €
Familienflasche Mineralwasser				1L Pet-Flasche		4,20 €

Erfrischungsgetränke

Hassia Zitrone	0,2 l	1,60 €	0,4 l	2,80 €
Hassia Orange (1,2)	0,2 l	1,60 €	0,4 l	2,80 €
Sinalco Cola (1,2)	0,2 l	1,60 €	0,4 l	2,80 €
Spezi (1,2)	0,2 l	1,60 €	0,4 l	2,80 €
Sinalco Cola light (1,2,3)	0,3 l	2,20 €		
Schweppes Bitter Lemon (4)	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,60 €
Dölp Apfelsaft naturtrüb oder Apfelsaftschorle	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,40 €
Weinschorle rot/weiß	0,2 l	3,20 €		
Trockene Weinschorle rot/weiß	0,2 l	3,50 €		

Saftmix-Spezialitäten

„KiBa“ (Kirsch-Bananennektar)	0,2 l	2,50 €
„Banane-Lemon“ (Bananennektar, Bitter Lemon, Grenadine)	0,2 l	2,50 €
„Happy-Driver“ (Orangensaft, Bananen- und Johannisbeernektar)	0,2 l	2,50 €
„Tropischer Fruchtmix“ (Maracuja- und Bananennektar, Orangensaft, Grenadine)	0,2 l	2,50 €
„Schneewittchen“ (naturtrüber Apfelsaft, Kirsch- und Maracujanektar)	0,2 l	2,50 €

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte einzeln oder als Schorle.

Dölp Apfelwein

Glas Apfelwein pur, süß oder sauer gespritzt	0,25 l	1,90 €
Bembel Apfelwein pur, süß oder sauer gespritzt	0,5 l	3,60 €
Bembel Apfelwein pur	1,0 l	6,80 €
Bembel Apfelwein 1,0 l mit 1,0 l-Pet Wasser oder 0,75 l-Pet Limo		9,80 €

Schnäpse

Dölp Williamsbirne 40%, Kirschwasser 45%, Obstler 38%	2 cl	1,80 €
Wildsautropfen – Himbeer-Edelbrand 36%	2 cl	1,90 €
Malteser 40%	2 cl	2,20 €
Jägermeister 35%	2 cl	2,00 €
Ramazotti 30%	2 cl	2,50 €
Sambuca Molinari 40%	2 cl	2,50 €
Krabbeldiwandenuff 50%	2 cl	2,20 €
Roner Grappa 40%	2 cl	2,50 €
Jack Daniels 40%	4 cl	4,80 €



Hicks des Monats

Secco mit Kastanienlikör 5,20 €

Owerrämschder Kerbwoche

Kerbfreitag geöffnet

Kerbsamstag und

Kerbsonntag

ist unser Restaurant geschlossen

Traditionell Kerbmontag,
03.09. Kerbbüffet mit Rippchen,
Bratwurst, Hacksteak mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree 8,90 €
von 12.00 bis 14.00 Uhr

Whiskytreff mit Whiskykoch
Chris Pepper am 04.09. ab 19.00 Uhr

Hereinspaziert

Die Mühlenküche öffnet am Dienstag,
18.09. ihre Pforten zur **Küchenparty**.
Ab 18.30 Uhr können Sie die Töpfe aus-
kratzen, die Köche am Herd ärgern,
und essen, so lange Sie wollen – Sie
müssen sich den Teller eben immer
selbst in der Küche füllen. **28,00 €/**
Person inkl. Begrüßungsgetränk

Mühlenbrunch

am 30. 09. von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/Person inkl. Begrüßungs-
sekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte
vom Büffet.





Hicks des Monats

„Roulette“ Wodka & Campari 5,20 €

Whiskytreff mit Whiskykoch
Chris Pepper am 02.10. ab 19.00 Uhr

Mühlenbrunch

am 07.10. von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/Person inkl. Begrüßungs-
sekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte
vom Büffet.

Weihnachten ist nicht mehr
weit. Haben Sie Ihre Weihnachtsfeier
schon geplant? Wir beraten Sie gerne.

Urlaub vom 13.10. bis 30.10.
Wir tanken neue Energie und sind ab
31.10. frisch und fit mit neuen Ideen
für Sie da.



Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 chininhaltig

Weißweine

Unser Hauswein: Dürkheimer Feuerberg Riesling Q.b.A.

Halbtrocken, gefälliger Riesling mit reintonigen und klarem Bukett an gelbe Früchte erinnernd, am Gaumen ergänzt durch eine Charmeur-Restsüße
Vier-Jahreszeiten-Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz 1/8 2,80 € 0,2l 4,20 €

„Maikammer Mandelhöhle“ Müller-Thurgau, Q.b.A.

halbtrocken, an alten Rebstöcken gewachsen, nachhaltiger und gehaltvoller Müller-Thurgau, süffiger, fülliger Weißwein mit leichtem Duft nach Banane, Ananas und Apfel
Weingut Wingerter, Pfalz 1/8 2,30 € 0,2l 3,20 €

„Alsterweiler Kapellenberg“ Silvaner Kabinett, Q.b.A.

trocken, spritzig, besonders bekömmlich durch den natürlichen Säureabbau, im Eicheholzfass gereift, cremiger vollmundiger Charakter
Weingut Wingerter, Pfalz 1/8 2,40 € 0,2l 3,20 €

Heppenheimer Steinkopf Riesling Q.b.A..

trocken, sortentypischer Riesling, knackig frische Säure, rassischer Riesling aus einer der Besten Lagen der Bergstraße
Bergsträßer Winzergenossenschaft 1/8 2,70 € 0,2l 3,90 €

Bischoffinger Grauburgunder Tradition Q.b.A.

Fruchtiger, eleganter Grauburgunder, duftig im Bukett, feine Herbe, klarer Burgundertyp
Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden 1/8 3,10 € 0,2l 4,80 €

Einblick N° 1 Riesling Q.b.A.

Einblick N° 1 – der Name ist Programm, mit Muße ausgebauter Mosel-Riesling, spritzig und frisch. Mit ihm wird jedes Essen zum Fest
Weingut Nick Köwerich, Mosel 1/8 3,40 € 0,2l 5,20 €

Heppenheimer Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.

feinherb, fruchtig, durch die gezügelte Gärung fand der Wein genügend Zeit seine feine Aromatik im Duft auszubilden
Weingut Freiberger, Bergstraße 1/8 2,80 € 0,2l 4,20 €



Rotweine

Unser Hauswein: Dornfelder Rotwein Q.b.A.

Mild, glänzendes Kirschrot in der Farbe, ausgeprägter Duft nach Kirschsafft, Brombeeren und dezent Pflaumenmarmelade, am Gaumen widerspiegelt er das Bukett

Weingut Klaus Seck, Hof Rebenglut, Pfalz 1/8 2,90 € 0,2l 4,50 €

Gengenbacher Spätburgunder Q.b.A.,

mild, ein angenehm zu trinkender fruchtiger Rotwein mit feinerherber Gerbstoffnote

Gengenbacher Winzergnossenschaft, Baden 1/8 3,20 € 0,2l 4,70 €

Rheingauer Spätburgunder Q.b.A.

Trocken, kräftiges Rubinrot, seidiges, samtiges Tannin, eleganter, filigraner Rotwein

Weingut Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau 1/8 2,70 € 0,2l 4,40 €

Heppenheimer „Schlossberg“ Dornfelder Q.b.A.

trocken, tiefrote Farbe, charakteristisch ist seine weiche und harmonische Säure, ein warmer Wein ohne Ecken und Kanten

Winzergenossenschaft Bergstraße 1/8 2,70 € 0,2l 3,90 €

„Maikammer Kirchenstück“ Saint Laurent Rotwein Q.b.A.

die schon fast vergessene Rebsorte gehört zur Familie der Pinot-Weine

Trocken, ausgereift, vollmundig, in alten Eichenholzfässern 14 Monate gereift

Weingut Wingerter, Pfalz 1/8 3,10 € 0,2l 4,70 €

„Azabache“ Tinto Doca, Tempranillo

trocken, junger Rotwein, im Mund konzentriert, mit kräftiger Frucht und angenehmer Säure. Gute Balance zwischen Alkohol, Säure und Struktur:

Langer Nachgeschmack, mit Noten von kandierten Früchten.

Vinedos de Aldeanueva de Ebro, Rioja, Spanien 1/8 3,00 € 0,2l 4,60 €

La Luna Argenta, Montepulciano d'Abruzzo DOC

rubinrot mit einer bräunlich glänzenden Farbe. Die Nase wird bestimmt von Pflaumen und mediterranen Gerüchen. Am Gaumen voll, rund und ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Tannin, Säure und Süße.

Cantina Madonna dei Miracoli, Casal Bordino,

Abruzzen, Italien 1/8 3,00 € 0,2l 4,60 €

Primitivo di Manduria DOC Mandus

Zinfandel (in Italien Primitivo genannt)– zeichnet sich durch ein charakteristisches Aroma an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunklen Waldfrüchte erinnernd aus.

Pietra Pura T.D.S., srl, Apulien, Italien

1/8 3,50 € 0,2l 5,20 €



Hicks des Monats

Martini Tonic 5,20 €

Whiskytreff mit Whiskykoch
Chris Pepper am 06.11. ab 19.00 Uhr

Hereinspaziert

Die Mühlenküche öffnet am Dienstag, 13.11. ihre Pforten zur **Küchenparty**. Ab 18.30 Uhr können Sie die Töpfe auskratzen, die Köche am Herd ärgern, und essen, so lange Sie wollen – Sie müssen sich den Teller eben immer selbst in der Küche füllen. **28,00 €/Person** inkl. Begrüßungsgetränk

Gänse-Mumbel-Menüabend

am 17.11.

... immer nur ein bisschen essen
... nicht so richtig viel
... liebevoll angerichtet
... mit Genuss und Kerzenschein
Unter dem Motto „verschiedene Kleinigkeiten genüsslich essen“ stellen wir Ihnen ein tolles Menü aus 6 kleinen Kompositionen zusammen.
Preis pro Person **40,00 €**

Mühlenbrunch

am 25.11. von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/Person inkl. Begrüßungssekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte vom Büffet.





Hicks des Monats

Martini Rosso on Ice 4,80 €

Whiskytreff mit Whiskykoch
Chris Pepper am 04.12. ab 19.00 Uhr

Gans to go

für Ihr Weihnachtsessen. Wir braten
für Sie Ihre Weihnachtsgans –
mit allem was dazu gehört.

Mühlenbrunch

am 16.12 von 11.00 bis 15.00 Uhr.
22,00 €/ Person inkl. Begrüßungs-
sekt, Kannen-Kaffee, Tee und Säfte
vom Büffet.

Heiligabend geschlossen

25. und 26.12.
durchgehend warme Küche.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

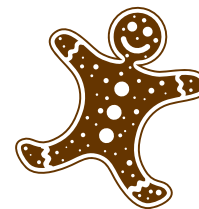


31.12. Silvestergala

Jahreswechsel in der Hammermühle
Beginn 19.00 Uhr, Begrüßungsgetränk,
4-Gang-Menü, Mitternachtssekt,
Neujahrsbowle, Mitternachtsimbiss,
Showprogramm und Tanz.
Kehraus 3.30 Uhr, **89,00 €/Person**

Feste feiern

Ihre Festlichkeiten und Feiern im **historischen Ambiente**.
Feste, die allen Gästen unvergesslich bleiben, so persönlich
und herzlich, als wären Sie unsere privaten Gäste.



Pauschale Angebote für Feste ab 20 Personen

Auf Basis Ihrer Vorstellungen erstellen wir Ihnen Angebote mit denen Sie Ihre
Gäste begeistern, budgetorientiert und durchdacht, von der Planung bis zur
Durchführung. Wir beraten Sie gern.

Unsere Räumlichkeiten für Ihre Feste und Feiern:

Mühlenstube	80 Personen
Ratssaal	150 Personen
Mühlengarten	70 Personen

Mühlen-Service im Scheunensaal

Sie wollen eine Feier oder ein Event austragen und trotzdem den Genuss Ihrer
Party mit Ihren Freunden oder Geschäftspartnern teilen? Wir nehmen Ihnen
die Arbeit ab und unterstützen Sie in vollem Umfang.

Gewonnen!

Die Hammermühle ist immer ein Glückstreffer! Besonders an...

... Ihrem Geburtstag:

Würfeln Sie den Wert Ihres Hauptgangs selbst aus. Sie bezahlen nur die Summe
der gewürfelten Augen, niemals mehr als den regulären Preis! (Bitte Ausweis
bereithalten)

... Ihrem Hochzeitstag:

**Gewinnen Sie ein 3-Gang-Überraschungsmenü für 2, inkl. Begrüßungsaperitif,
Mineralwasser und Espresso**

Wenn Sie Ihren Hochzeitstag bei uns mit einem Essen feiern (gilt nur am wirkli-
chen Hochzeitstag – nicht vorher oder nachträglich), Sie Ihre Heiratsurkunde
oder einen anderen Nachweis dabei haben, der das Hochzeitsdatum bestätigt.
Dann nehmen Sie automatisch an der Verlosung des Gutscheins teil, unabhängig
um welchen Hochzeitstag es sich handelt.

Auslosung im Januar, Mai und September

Wir wünschen viel Glück!

Infothek



achten Sie auf die Programmvorschau, Infos und Preise im Internet www.mahlwerk-buehne.de oder hier im Restaurant

Ganz Piano immer Donnerstags spielen wir für Sie Klaviermusik LIVE

Dienstags bis freitags wechselndes **Tagesmenü 6,90 €**

Bushaltestelle „Rathaus“ direkt vor der Tür

Parkmöglichkeiten Parkplatz Hammermühle, Parkhaus Sparkasse, Parkhaus am Alten Markt

Platzreservierung Nutzen Sie unseren Service zu Ihrem Vorteil für einen entspannten Mittag/Abend. **Reservierungen in Echtzeit sind bis 8 Personen auch online möglich.** www.hammermuehle-web.de



Mühle zum Verschenken Machen Sie Ihren Freunden und Bekannten eine Freude und verschenken Sie einen **Genusschein** für schöne Stunden in der Hammermühle

Kinderspielzimmer "Cook mal", großer Kinderspielplatz in der Petri-Park-Anlage

Mühlenmagazin Impressum

Gestaltung und Druck design pro mille, Oberursel,
www.design-pro-mille.de

Auflage 500 II/2012 vom Februar 2012



So finden sie uns:

Die Hammermühle liegt im Ortszentrum von Ober-Ramstadt, direkt am Rathaus

- **von Darmstadt:** B 449 nach Mühlal-Traisa, Nieder-Ramstadt, B 426 nach Ober-Ramstadt
- **von Aschaffenburg:** B 26 bis Dieburg, weiter auf der B 26 bis Ausfahrt Roßdorf, B 38 bis Abzweig Zeilhard K129 nach Ober-Ramstadt
- **von Michelstadt/Erbach:** B 47 bis Ober-Kainsbach, B 38 über Brensbach nach Groß-Bieberau L 3106 nach Wembach-Hahn, B 426 bis Ober-Ramstadt
- **von Frankfurt/Heidelberg:** A5 bis Ausfahrt Darmstadt-Eberstadt, B 426 Richtung Mühlal bis Ober-Ramstadt

Busverbindungen von Darmstadt:

O-Bus Richtung Modautal, K 56 Richtung Asbach, Haltestelle Ober-Ramstadt/Rathaus
Bahnlinien: RMV65 und DB 641, Odenwaldbahn 64 und 65 zum Bahnhof Ober-Ramstadt, weiter mit dem Stadtbus zur Haltestelle Ober-Ramstadt/Rathaus

**Ein Tag ohne Lächeln
ist ein verlorener Tag.**

Charlie Chaplin



Restaurant "Hammermühle"

Hammergasse 9

64372 Ober-Ramstadt

Tel.: 0 6154 - 69 61 477

eat@hammermuehle-web.de

www.hammermuehle-web.de

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag ab 11.00 Uhr

Warme Küche: 11.00 – 14.00 Uhr
und 18.00 – 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertags durchgehend

warme Küche: 11.30 – 21.00 Uhr

Montag Ruhetag



MahlWERK Veranstaltungsprogramm I/2012

Datum	Programm	
Sonntag, 8. Januar 2012 Einlass 17.30 Beginn 19.30	La Dolce Vita Vollmund	La dolce Vita ist ein unvergesslicher Abend, lustig, unkompliziert und unterhaltsam. Er entführt Sie in die längst vergangene Zeit des legendären Caruso, schließt augenzwinkernd Brüderschaft mit der Italo-Welle zu Zeiten Vico Torriani und weckt die Sehnsucht nach Italien auf einzigartige Weise.
Sonntag, 5. Februar 2012 Einlass 17.30 Beginn 19.30	Die Show Comedy to Go	mit Henning Schmidt, bekannt aus Nightwash & Quatsch Comedy Club, Matthias Jung, bekannt aus Nightwash & TV Total und Ramona Schukraft alias Sybille Bullatschek bekannt aus Ladies Night.
Sonntag, 4., 11. & 18. März 22. April 2012 Einlass 17.30 Beginn 19.30	Schicksalsjahre einer Couch mit Bernd Körner und Ralf Schmitt	Nehmen Sie teil an der Geschichte einer Couch – aber nicht irgendeiner Couch, sondern der Couch eines Psychotherapeuten. Sie kennt alle kleinen und großen Macken der Menschheit. Auf ihrem Rücken wurde so manches Schicksal ausgetragen...
Sonntag, 25. März 2012 Einlass 17.30 Beginn 19.30	Fremde Federn Aurora de Meehl	„Le Liederabend“ – Aurora, die Transvestitenimitatorin, schmückt sich mit fremden Federn und gibt ihnen durch ihre erfrischend hessischen Interpretationen neuen Glanz. Begleitet wird sie von ihrem stoischen Ehegatten und Pianisten Herrn Schmidt.
Samstag, 13. Mai 2012 Einlass 17.30 Beginn 19.30	The Magic One Zick	Tauchen Sie ein in die atemberaubende Welt der Illusion und erleben Sie großes Kino hautnah! Witz, Charme und professionelle Performance von Frank Zick und seinen bezaubernden Assistentinnen garantieren einen einZICKartigen Abend!

Vorverkauf hier in der Hammermühle