



KLOSTERMÜHLE

Unsere Weinempfehlung

2022 Auxerrois „Tonmergel“ trocken, VDP WG Bernhart Pfalz (Bio) 0,1 l € 5.80

2023 „Clarette“ Rosé vom Cuvée X, trocken, VDP WG Knipser, Pfalz 0,1 l € 4.80

Davor - Unser hausgebackenes Brot-

Herbstsalate  € 9.50

Eingelegtes Gemüse & karamellisierte Nüsse klein € 7.50

Feldsalat mit Kürbiskernöl  € 12.00

Granatapfelkerne & Kürbiskernen

Kürbis- Kokossuppe mit Ingwer & Erdnüssen  € 8.80

Gebackene Praline von der gezupften Rindebacke € 14.00

Bunte Bete & Buttermilchvinaigrette

Warmer Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney € 14.50

Ofenkürbis & Liebstöcklöl

Büffelmozzarella mit Shisokresse € 14.00

Gurkensalsa & gerösteter Buchweizen

Hauptsache

Rumpsteak vom „Angus Rind“ rosa gebraten € 32.80

Café de Paris - Butter oder Rotweinschalotten

Gemüse vom Acker & kleine Rosmarinkartoffeln

Maispouardenbrust mit orientalischen Gewürzen € 26.80

Cranberries- Pak Choi & Süßkartoffelpüree

Langsam geschmorte Rinderschulter mit Rotweinjus € 27.80

Cremiges Wirsinggemüse & gebratene Semmelknödelscheiben

Glacierter BBQ Schweinebauch € 26.80

Geröstete Garnelen, Perlgraupenrisotto & Kokos

Kalbsnieren mit einer groben Senfsoße & feine Nudeln € 22.00

Alle unseren Speisen enthalten Allergene!
Bitte informieren Sie uns vorab über Unverträglichkeiten.

Land leben!





KLOSTERMÜHLE

Unser Fang

Doradenfilet auf der Haut gebraten € 29.50
Bunte Bete, Gnocchi & Meerrettich

Kein Fisch – kein Fleisch

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Büffelmozzarella € 22.00
Kräutersaitlinge, Olivenölschaum & Kürbiskerne

Vegan

Gebackene gelbe Linsen Falaffel  € 20.00
Kürbis & Möhren aus dem Ofen, Sesam & Kokosschaum

Danach

Halbflüssiger Kuchen von Valrhonachokolade € 13.80
Mangoragout & Kokos Eis

Hausgemachtes Erdnuss Eis € 10.00
Schokoladensöße & Salzkaramell

Crème brûlée € 8.00

1 Nocke hausgemachtes Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 6.50
Mango / Maracuja / Kalamansi / Kokos / Quitte

1 Kugel Möwenpick Eiscrème € 3.80
Schokolade / Vanille / Walnuß / Erdbeer

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.60

Café Gourmand € 8.50
Espresso mit Financier – kleiner franz. Mandelkuchen –

Rohmilchkäse mit hausgebackenem Klostermühlenbrot € 15.00
Quitte & Rosmarin-Nüsse klein € 12.00

Süßwein zum Dessert:

22er Roter Traminer- Riesling mit Restsüße, Weingut Hahnmühle, Nahe 0,1l € 4.50

23er Scheurebe Edel & Süß, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l € 4.80

23er Sweetheart Sauvignon blanc, Süßwein, Weingut Oliver Zeter 5 cl € 4.00

Land leben!



KLOSTERMÜHLE

Pfälzer 3-Gang-Menü

Gebackene Praline von der Rinderbacke

Bunte Bete & Buttermilch

€ 14.00

Grauburgunder „Calcit“ tr., Weingut Gies-Düppel, Pfalz 0,1l

Glacierte Entenbrust

Gewürz Rotkohl, Kastanien & kleine Knödel

€ 30.00

Pinot noir tr., Weingut Matthias Gaul, Pfalz 0,1l

Reicher Ritter

Apfelragout & haugemachtes Schokoladeneis

€ 11.00

Scheurebe Edel & Süß, Süßwein, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l

3 Gänge € 48.00

Weinbegleitung € 15.40

Land leben!





KLOSTERMÜHLE

4-Gang-Menü

Kürbis-Kokossuppe mit geröstete Garnele

€ 11.00

Sauvignon blanc trocken, Bio- Weingut Hahnmühle, Nahe 0,1l

Kalt marinierte Scheiben vom Thunfisch

Maracuja & Gurken Kimchi

€ 15.00

Chardonnay „Ancestral“ trocken, Weingut Karsten Peter, Pfalz 0,1l

Aus dem Pfälzer Wald

Hirschkalbsrücken rosa gebraten

Pak Choi, Wacholder- Pfefferjus & Mohnschupfnudeln

€ 35.00

„Süden“ Rotweincuvée trocken, Weingut SOPS-Dambach, Pfalz 0,1l

oder

Filet vom Steinbutt

Perlgraupenrisotto, Ofengemüse & Beurre blanc

€ 35.00

Auxerois „Tonmergel“ trocken, VDP Weingut Bernhart, Pfalz 0,1l

Nougat-Quarkknödel mit Butterbrösel

Quitten & Tonkabohnen Eis

€ 12.00

Sweetheart Sauvignon blanc, Süßwein, Weingut Zeter, Pfalz 5 cl

oder

Rohmilchkäse mit Quitte & Rosmarin-Nüsse

Riesling-Roter Traminer mit Restsüße, Bio- Weingut Hahnmühle, z 0,1l

4 Gänge € 65.00

Weinbegleitung € 22.00

Land leben!