



KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Unsere Weinempfehlung

2022 Sauvignon blanc „Le grand Fume“ trocken, WG Matthias Gaul, Asselheim Pfalz 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-

Wintersalate € 9.80

Eingelegtes Gemüse & karamellierte Nüsse klein € 7.80

Feldsalat mit Kürbiskernöl € 12.50

Granatapfelkerne & Kürbiskerne

Kürbis- Kokossuppe mit Ingwer & Erdnüssen € 9.00

Gebackener Schweinebauchstrudel mit Garnelen € 17.00

Sesam Kimchi & Mango

Warmer Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney € 14.50

Ofenkürbis, Liebstöckelöl & Frisee

Büffelmozzarella mit Shisokresse € 14.50

Bunte Bete mit geröstetem Buchweizen & Buttermilchvinaigrette

Hauptsache

Rumpsteak vom „Angus Rind“ rosa gebraten € 33.50

Café de Paris - Butter oder Rotweinschalotten

Gemüse vom Acker & kleine Rosmarinkartoffeln

Maispouardenbrust mit orientalischen Gewürzen € 28.80

Cranberry-Pak Choi & Süßkartoffelpüree

Langsam geschmorte Rinderbacke mit Rotweinjus € 28.80

Cremiges Wirsinggemüse & Schupfnudeln mit Butterbrösel

Kalbsnieren mit einer Dijon-Senfsoße & feinen Nudeln € 24.00

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

Land leben!





KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Unser Fang

Doradenfilet auf der Haut gebraten € 31.00
Bunte Bete, Gnocchi & Meerrettich

Kein Fisch – kein Fleisch

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Büffelmozzarella € 23.00
Kräuterseitlinge, Olivenölschaum & Kürbiskerne

Vegan

2erlei Linsen
Gebackene gelbe Linsen-Falaffel & Puylinsen € 23.00
Schwarzwurzeln & Ofenkürbis

Danach

Gebackenes Mousse von Valrhonashokolade € 13.80
Orangensalat, Frischkäse-Espuma & Maracuja Eis

Mascarpone Sabayone € 11.00
Quittenragout, Gelee, Glühwein Eis & Cornflakesknusper

Crème brûlée € 8.00

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets
1 Nocke hausgemachtes Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 6.80
Mango / Maracuja / Himbeer / Kokos / Quitte / Yuso

1 Nocke hausgemachtes Eis mit Früchten € 6.80
Lebkuchen / Tonkabohne / Valrhonashokolade

1 Kugel Möwenpick Eiscreme € 3.80
Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeer

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.80

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
HOTEL & RESTAURANT

Pfälzer 3-Gang-Menü

Feldsalat mit Kürbiskernöl
Granatapfelkerne & Knusper

€ 12.00

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

Glacierte Entenbrust
Gewürz Rotkohl, Kastanien & kleine Knödel

€ 32.00

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

Reicher Ritter
Apfelragout & haugemachtes Lebkuchen Eis

€ 11.50

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

3 Gänge € 49.50

Weinbegleitung € 13.60

Land leben!





KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

4-Gang-Menü

Kürbis-Kokossuppe mit gerösteter Garnele

€ 11.00

Sauvignon blanc „Le Grand Fume“ trocken, Weingut Mathias Gaul, Asselheim, Pfalz 0,1l

Kalt marinierte Scheiben vom Thunfisch

Maracuja & Gurken Kimchi

€ 18.00

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

Aus dem Pfälzer Wald

Hirschkalbsrücken rosa gebraten

Schwarzwurzel, Pfefferjus & Mohnschupfnudel

€ 36.00

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

Gebackenes Mousse von der Valrhonaschokolade

Orangensalat, Frischkäse-Espuma & Maracuja Eis

€ 13.80

„Petit Doux“, Süßwein, Weingut Knipser, Pfalz 5 cl

oder

Rohmilchkäse mit Quitte & Rosmarin-Nüssen

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

4 Gänge € 66.00

Weinbegleitung € 18.70

Land leben!