

Liebe Gäste,
wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
ein gesegnetes Fest & ein erfülltes Jahr 2025
Ihre Klostermühle
Familie Jennewein & Mitarbeiter

Land leben!

Menü |

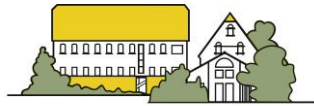
Gebeizte Entenbrustscheiben
Couscous & Datteljoghurt

Mit weihnachtlichen Gewürzen
Geschmorter Hirschkalbsbraten
Apfel-Rotkohl & kleine Nuss-Knödel

3erlei Desserts

€ 56,00

Land leben!



KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Kindermenü

Festliche Markklößchensuppe

Kleine Knödel mit brauer Soße

oder

Hähnchennuggets

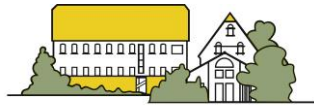
Dicke Pommes & Karotten

Vanilleeis mit Smarties

als 3-Gang mit Knödel €15,00

als 3-Gang mit Nuggets €19,00

Land leben!



KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Menü V

Kokos-Currysuppe
Garnelenstrudel

Scheiben vom Yellow-Thunfisch
Gurke, Haselnüsse, Maracuja & Koriander

Winterkabeljau
Süßkartoffelpüree & Gewürzbutter

Süßer Griesknödel mit Spekulatiusbrösel
Eingelegte Holunderbeeren & Lebkuchen Eis
oder

Rohmilchkäse

hausgemachtes Chutney

als 4-Gang € 65,00

als 3-Gang mit Suppe € 56,00

als 3-Gang mit Thunfisch € 59,00

Land leben!

Menü II

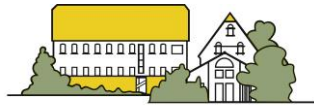
Feldsalat mit Kürbiskernöl
Granatapfelkerne & Kürbiskernknusper

Rinderrücken mit Gewürzkruste
Rotweinjus, Kartoffelkuchen & Ofenkarotten

Im Glas
Kokos-Panna Cotta
Mangoragout & Valrhonaschokoladen Eis

€ 56,00

Land leben!



KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Menü III

Klare Wild-Weihnachtssuppe
Markklößchen & Pilz-Crêpes-Röllchen

Zerlei von der Gänseleber
Mousse & Terrine
Bratapfelcreme & Butterbrioche

Gefüllte Brust vom Perlhuhn
Pilz-Lauchgemüse & Kartoffelkrapfen

Nougatmousse
Granatapfel, Orange & Crumble

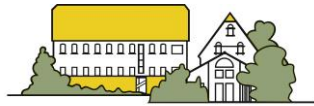
als 4-Gang € 65,00

als 3-Gang € 56,00

als 3-Gang mit Zerlei Gänseleber € 59,00

Land leben!





KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Menü IV

Das Vegetarische Menü

Cremige Pastinakensuppe
Gebackener Frischkäse-Crouûton & 7 Kräuteröl

Ricotta-Gnocchi
Topinambur & Kräuterseitlinge
Parmesanschaum

Weihnachtliches Tiramisu
Hausgemachtes Glühwein-Eis

€ 48,00

Land leben!

