



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-

Endivien- Caesarsalat mit Brotchips & Parmesan € 11.00
klein € 9.00

Endivien- Caesarsalat mit gerösteten Garnelen € 19.00

Feldsalat mit Kürbiskernöl € 12.50
Granatapfelkerne & Kürbiskernekrokant

Klares Rehsüppchen mit Pilzcrêpes & falschen Markklößchen € 9.00

Warmer Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney € 14.50
Bunte Bete, Liebstocköl & Frisee

Büffelmozzarella mit geröstetem Buchweizen € 14.50
Wintersalate, Orangen & Nussbuttervinaigrette

Hauptsache

Rumpsteak vom „Angus Rind“ rosa gebraten € 33.50
Café de Paris - Butter oder Rotweinschalotten
Wintergemüse & Kartoffelkuchen

Maispouardenbrust mit Raz el Hanout € 28.80
Dattel- Mangold & Sesamnudeln und Kokosschaum

Langsam geschmorte Rinderbacke mit Rotweinjus € 28.80
Selleriepüree & Schupfnudeln mit Butterbrösel

Cordon bleu vom Eichelschwein € 28.80
Gefüllt mit Bergkäse & Honigschinken
Cremiger Wirsing & Kleine Rosmarinkartoffeln

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

Land leben!



Unser Fang

Filet vom Winterkabeljau € 32.00
Süßkartoffelpüree, allerlei Wintergemüse & Beurre blanc

Kein Fisch – kein Fleisch

Alles vom Acker € 23.00
Allerlei Gemüse, Selleriecreme, Steinchampignons, Schupfnudeln & Mohnbutter

Vegan

2erlei Linsen
Gebackene gelbe Linsen-Falaffel & Berglinsencurry € 23.00
Schwarzwurzeln & Kokosschaum

Danach

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

Hausgemachtes Erdnuss Eis € 11.00
Schokoladensöße & Salzkaramell

Crème brûlée € 8.00

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

Zweierlei hausgemachtes Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 11.00
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

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



KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Pfälzer 3-Gang-Menü

Gebackener Ochsenschwanzpraline

Gurkensalat & eingelegte Senfkörner

€ 15.00

Überbackenes Kalbsmark

Endiviensalat & Röstbrot

€ 15.00

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

Geschmorte Rinderbacken

Rotweinjus, Schupfnudel & Selleriepüree

€ 28.80

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

Gebackener Reicher Ritter

Apfelragout & hausgemachtes Lebkuchen Eis

€ 11.00

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

3 Gänge € 48.00

Weinbegleitung € 13.60

Land leben!





KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

4-Gang-Menü

Kleine Fischsuppe

Garnelen & Rouille

€ 11.00

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

Kalt marinierte Scheiben vom Thunfisch

Ingwer, Gurken & Shisokresse

€ 16.00

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

Aus dem Pfälzer Wald

Scheiben von der Rehkeule rosa gebraten

Rahmwirsing, Wachholderjus & Buchtel

€ 33.50

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

Gebackenes Mousse von der Valrhonachokolade

Orangensalat, Frischkäse-Espuma & Maracuja Eis

€ 13.80

Sekt Rosé Brut, Weingut Obercarlenbach, Pfalz 0,1l

oder

Rohmilchkäse mit Quitte & Rosmarin-Nüssen

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

4 Gänge € 68.00

Weinbegleitung € 18.70

Land leben!