

# KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

## Unsere Weinempfehlung

2022 Sauvignon blanc „Le grand Fume“ trocken, WG Matthias Gaul, Asselheim Pfalz 0,1 l	€ 5.80
2024 „Clarette“ Rosé vom Cuvée X, trocken, VDP WG Knipser, Pfalz 0,1 l	€ 4.80

### Davor - Unser hausgebackenes Brot-

Feine Kartoffelsuppe mit Bärlauch & Brotchips	€ 8.50
Endivien- Caesarsalat mit Brotchips & Parmesan	€ 11.00
	klein € 9.00
Endivien- Caesarsalat mit gerösteten Garnelen	€ 19.00
Die ersten Pflücksalate 	€ 9.00
Karamellisierte Nüsse & Radieschen	
Warmer Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney	€ 14.50
Bunte Bete & Bärlauchöl	

### Hauptsache

Rumpsteak vom „Angus Rind“ rosa gebraten	€ 33.50
Café de Paris - Butter oder Rotweinschalotten	
Ofengemüse & Kartoffelkuchen	
Maispouardenbrust mit Raz el Hanout	€ 28.80
Aprikosen-Mangold, Sesamnudeln & Kokosschaum	
Cordon bleu vom Eichelschwein	€ 28.80
Gefüllt mit Bergkäse & Honigschinken	
Cremiger Wirsing & kleine Rosmarinkartoffeln	

### Unser Fang

Filet vom Skrei	€ 32.00
Süßkartoffelpüree, allerlei Ofengemüse & Beurre blanc	

### Kein Fisch - kein Fleisch

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi	€ 23.00
Kräuterseitlinge, Büffelmozzarella & Bärlauchöl	

### Vegan

2erlei Linsen 	
Gebackene gelbe Linsen-Falafel & Puylinsencurry	€ 23.00
Ofen-Karotten & Kokosschaum	

Land leben!



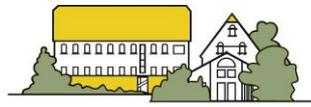
### Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonashokolade Mangoragout & hausgemachtes Kokos Eis	€ 13.80
Hausgemachtes Erdnuss Eis Schokoladensöße & Salzkaramell	€ 11.00
Crème brûlée	€ 8.00
Café Gourmand Espresso mit Financier – kleiner franz. Mandelkuchen –	€ 8.80
Zweierlei hausgemachtes Sorbet mit Früchten & Mandelknusper Mango / Maracuja / Himbeer / Kokos / Yuso	€ 11.00
1 Nocke hausgemachtes Eis mit Früchten Valrhonashokolade / Tonkabohne / Erdnuss	€ 6.80
1 Kugel Möwenpick Eiscreme Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeer	€ 3.80
Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör	€ 9.80
Rohmilchkäse mit hausgebackenem Klostermühlenbrot Quitte & Rosmarin-Nüsse	€ 15.00
	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

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



**KLOSTERMÜHLE**  
HOTEL & RESTAURANT

## Vom Donnersberger Glanrind

<b>Klare Brühe vom Glanrind</b>	€ 9.80
Markklößchen, Pilzcrêpes & Ravioli	
<i>Riesling- Roter Traminer mit Restsüße, Bio- Weingut Hahnühle 0,1l</i>	€ 4.50
<b>Tatar vom Glanrind</b>	€ 15.00
Scharfe Tomatenmarmelade, Kapern & Röstbrot	
<i>Sauvignon blanc „Le Grand Fume“ trocken, Weingut Gaul, Pfalz 0,1l</i>	€ 5.80
<b>Praline von der gezupften Rinderbacke</b>	€ 15.00
Gurkensalat & eingelegte Senfkörner	
<i>Riesling trocken, terrain calcaire, Weingut Gaul, Pfalz 0,1l</i>	€ 4.40
<b>Überbackenes Mark</b>	€ 15.00
Endiviensalat & Röstbrot	
<i>Weißer Burgunder trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz 0,1l</i>	€ 4.00
<b>Langsam geschmorte Rinderschulter mit Rotweinjus</b>	€ 28.80
Selleriepüree & gebratene Semmelknödel	
<i>„Süden“ Rotweincuvée trocken, Weingut SOPS-Dambach, Pfalz 0,1l</i>	€ 4.50
<b>Haugemachte Maultaschen</b>	€ 24.00
Puy-Linsen & Pilz-Lauchgemüse	
<i>Chardonnay „Ancestral“ trocken, Weingut Karsten Peter, Pfalz 0,1l</i>	€ 4.00

Land leben!



## 3-Gang-Menü vom Glanrind

Praline von der gezupften Rinderbacke

Gurkensalat & eingelegte Senfkörner

€ 15.00

oder

Überbackenes Mark

Endiviensalat & Röstbrot

€ 15.00

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

\*\*\*\*\*

Geschmorte Rinderschulter

Rotweinjus, Selleriepüree & gebratene Semmelknödel

€ 28.80

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

\*\*\*\*

Gefüllter Crêpes

Eierlikörcreme & Tonkabohnen Eis

€ 11.00

*Scheurebe Edel & Süß, Süßwein, Weingut B. Koch, Pfalz 0,1l*

3 Gänge

€ 48.00

Weinbegleitung

€ 13.40