



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

Karamellierte 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 Valrhonasschokolade Mangoragout & hausgemachtes Kokos Eis	€ 13.80
Hausgemachtes Erdnuss Eis Schokoladensoße & 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 Valrhonasschokolade / 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 Hahnühle, 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.

Vom Donnersberger Glanrind

Klare Brühe vom Glanrind	€ 9.80
Markklößchen, Pilzcrêpes & Ravioli	
<i>Riesling- Roter Traminer mit Restsüße, Bio- Weingut Hahnühle 0,1l</i>	€ 4.50
Tatar vom Glanrind	€ 15.00
Scharfe Tomatenmarmelade, Kapern & Röstbrot	
oder als Hauptgang mit Dicken Pommes	€ 24.00
<i>Sauvignon blanc „Le Grand Fume“ trocken, Weingut Gaul, Pfalz 0,1l</i>	€ 5.80
Praline von der gezupften Rinderbacke	€ 15.00
Gurkensalat & eingelegte Senfkörner	
<i>Riesling trocken, terrain calcaire, Weingut Gaul, Pfalz 0,1l</i>	€ 4.40
Überbackenes Mark	€ 15.00
Endiviensalat & Röstbrot	
<i>Weißer Burgunder trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz 0,1l</i>	€ 4.00
Beef Brisket – langsam geschmorte Rinderbrust	€ 28.80
Maiscreme, Maisküchlein & Jus	
<i>Spätburgunder Schweigener Sonnenberg tr. , Weingut Bernhart, Pfalz 0,1l</i>	€ 7.00
Haugemachte Maultaschen	€ 24.00
Puy-Linsen & Pilz-Lauchgemüse	
<i>Chardonnay „Ancestral“ trocken, Weingut Karsten Peter, Pfalz 0,1l</i>	€ 4.00

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 o, 1l

-Beef Brisket-

Langsam geschmorte Rinderbrust

Maïscreme, Maïsküchlein & Jus

€ 28.80

Spätburgunder Schweigener Sonnenberg tr., VDP Weingut Bernhart, Pfalz o, 1l

Cappuccino Mousse

Mascarpone Espuma & Tonkabohnen Eis

€ 11.00

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

3 Gänge

€ 48.00

Weinbegleitung

€ 15.90

Land leben!