



KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Pfälzer Spargel vom Erdbeerland Funck

Kräuter & Pflücksalate von Fräulein Lenz

Unser hausgebackenes Brot

Unsere Weinempfehlung

2022 Sauvignon blanc „Le grand Fume“ trocken, WG Matthias Gaul, Asselheim Pfalz 0,1 l € 5.80
2023 Rosé trocken, VDP Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 l € 4.80

Davor

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen & Kerbelöl € 9.50

Frühlingssalate mit Kresse  € 9.50

Radiesschen & Rosmarinnüsse klein € 7.50

Gebackenes Kichererbsenbällchen € 12.00

Junge Bete & Joghurt

Buratta- cremiger Mozzarella- mit Spargel vinaigrette € 16.00

Tomatenmarmelade & Schwarzbrotbrösel

Spargelsalat mit grüner Frühlingssoße € 17.50

Gebackenes Bio-Ei

Hauptsache

Rumpsteak rosa gebraten vom „Angus Rind“ € 33.50

Bärlauchbutter oder Rotweinschalotten

Frühlingsgemüse & Kartoffelkuchen

Elsass trifft die Pfalz „Coq au Vin“ € 28.50

Maispouardenbrust

Rieslingeschäum, Champignons & Nudeln

„Ossobuco“ vom Glanrind € 28.80

Langsam geschmorte Beinscheiben

Gremolata, Wurzelgemüse & Polentaplätzchen

Piccata vom spanischen Eichelschweinfilet € 34.50

Cremiges Spargelgemüse & kleine Kerbelkartoffeln

Alle unseren Speisen enthalten Allergene!

Bitte informieren Sie uns vorab über Unverträglichkeiten.

Land leben!



Unser Fang

Doradenfilet auf der Haut gebraten € 32.50
Artischocken-Olivenragout & Gnocchi

Kein Fisch - kein Fleisch

Pfälzer Stangenspargel mit einer Parmesankruste € 23.50
Pflücksalat von Frl. Lenz & Haselnüsse

Gebackene Linsenkrapfen  € 23.50
Spargel & Karottenvinaigrette

Danach

Joghurtmousse mit Crumble € 11.50
Apfel & Sauerampferis

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonashokolade € 13.50
Mangoragout & Kokossorbet

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 11.00

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

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

Creme brûlée € 8.00

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.80

Rohmilchkäse € 15.00
Chutney & Klostermühlenbrot klein € 12.00

Süßwein zum Dessert:

23er Roter Traminer- Riesling mit Restsüße, Weingut Hahnsmühle, Nahe 0,1l € 4.50

23er „Sweetheart“ Sauvignon blanc, Weingut Zeter, Pfalz 5cl € 5.00

23er Scheurebe „edelsüß“, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l € 4.80

3-Gang-Menü vom Glanrind

Praline von der gezupften Rinderbacke

Gurkensalsa & eingelegte Senfkörner

€ 15.00

oder

Gebackene Zunge

Radiesschensalat & grüne Frühlingssoße

€ 15.00

Blauer Silvaner trocken, Weingut Hahnmühle, Nahe 0,1l

„Ossobuco“ vom Glanrind

Langsam geschmorte Beinscheibe

Wurzelgemüse & Polentaplätzchen

€ 28.80

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

Gebrannte Vanillecreme

€ 8.00

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

3 Gänge € 48.00

Weinbegleitung € 13.10

Land leben!



KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

4-Gang-Spargelmenü

Geröstete Garnelen

Spargelsalat, Koriander & Erdnüsse

€ 19.00

Chardonnay „Ancestral“ trocken, Weingut Peters, Pfalz o, 1l

Buratta – cremiger Mozzarella

Tomatenmarmelade & Spargelvinaigrette

€ 16.00

Grauer Burgunder „Calcit“, Weingut Gies-Düppel, Pfalz o, 1l

Kalbs Entrecôte

Pfälzer Spargel, Estragon Hollandaise & kleine Kartoffeln

€ 38.00

Sauvignon blanc „Fumé“ trocken, Weingut Matthias Gaul, Pfalz o, 1l

Joghurt Mousse mit Crumble

Apfel & Sauerampfer Eis

€ 11.50

Sauvignon blanc „Sweetheart“, Weingut Zeter, Pfalz 5cl

oder

3erlei Rohmilchkäse

Klostermühlen-Brot & Chutney

€ 12.00

Roter Traminer-Riesling mit Restsüße, Weingut Hahnsmühle, Nahe o, 1l

4-Gänge € 68.00

Weinbegleitung € 18.70

Land Leben!