

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

Buratta- cremiger Mozzarella- mit Spargelvinaigrette € 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 & Rosmarinkartoffeln

Elsass trifft die Pfalz „Coq au Vin“ € 28.50

Maispouardenbrust

Rieslingeschäum, Champignons & Nudeln

Langsam geschmorte Rinderbacke € 28.80

Selleriepüree & Semmelknödelscheiben

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

Land leben!

Kein Fisch – kein Fleisch

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

Gebackene Linsenkrapfen  € 23.50
Spargel & Karottenvinaigrette

Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonasschokolade € 13.50
Mangoragout & Kokossorbet

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 11.00
Himbeere / Mango / Maracuja / Erdbeeren

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



KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Portugal in der Pfalz

Unsere Weinempfehlung

Fabelhaft Douro Tinto, Weingut Niepoort, Portugal 0,1l € 7.00

Carpaccio Polvo

Pulpo-Carpaccio € 21.00

Muschelvinaigrette & Koriander

Sardinhas fritas

Gebratene Sardinen € 9.50

Petersilie, Karpfen & Zitronenöl

Vieras com chouriço de colorau

Jakobsmuscheln mit portugiesischer Chorizo € 22.00

„Portugal trifft Pfalz“

Almondegas com molho de tomate

Fleischbällchen vom Glanrind € 24.00

Tomaten-Peperonisugo & Nudeln

Bacalhau com broa

Kabeljau mit einer Brotkruste € 32.00

Zwiebel-Fenchelgemüse & Quetschkartoffeln

Polvo grelhado com espargos

Gerösteter Pulpo mit Spargel € 38.00

Kleine Kartoffeln & Oliven-Tapenade

Costoleta de porco

Kotelett vom Landschwein € 28.00

Spitzkohl & Lorbeer-Reis

Gelado de leite condensado

MilchmädchenEis mit Caramelsoße € 10.00

Arroz doce

Milchreis mit Früchten & Zimteis € 12.00

Os nossos pestéis de nata

Unser „Pasteis de Nata“ € 13.50

Vanillecrème, Blätterteig, Pfälzer Erdbeeren & Fruchteis

Land leben!

Unser portugiesisch-pfälzisches 3-Gang Menü

Vieras com chouriço de colorau
Jakobsmuscheln mit portugiesischer Chorizo

Polvo grelhado com espargos
Gerösteter Pulpo mit Spargel
Kleine Kartoffeln & Oliven-Tapenade

Os nossos pasteis de nata
Unser „Pasteis de Nata“
Vanillecrème, Blätterteig, Pfälzer Erdbeeren & Fruchteis

€ 57,00