

**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 Weißburgunder Chardonnay trocken, VDP Weingut Knipser, Pfalz 0,1 l € 5.00

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“ € 29.50

Maispoulardenbrust

Rieslingeschäum, Champignons & Nudeln

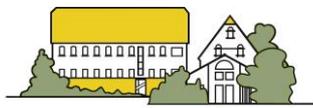
Langsam geschmorte Rinderbacke € 29.50

Rotweinjus, Selleriepüree & Semmelknödelscheiben

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

*Land leben!*





## KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

### 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 Eiscrème € 3.80  
Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeer

Crème brûlée € 8.00

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.80

Rohmilchkäse € 15.00

Chutney & Klostermühlenbrot klein € 12.00

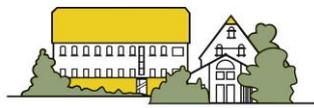
### Süßwein zum Dessert:

23er Roter Traminer-Riesling mit Restsüße, Weingut Hahnmühle, 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

Land Leben!



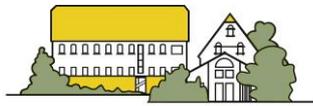
**KLOSTERMÜHLE**  
HOTEL & RESTAURANT

## Portugal in der Pfalz

Fabelhaft Douro Tinto, Weingut Niepoort, Portugal	0,1l	€ 7.00
Casal Garcia, Vinho Verde, Portugal	0,1l	€ 4.50
Muralhas de Moncao, Vinho Verde, Portugal	0,1l	€ 4.50
Aveleda Alvarinho, Vinho Verde, Portugal	0,1l	€ 4.50
 <i><b>Carpaccio Polvo</b></i>		
Pulpo-Carpaccio		€ 21.00
Muschelvinaigrette & Koriander		
 <i><b>Sardinhas fritas</b></i>		
Gebratene Sardinen		€ 9.50
Petersilie, Kapern & Zitronenöl		
 <i><b>Sopa de peixe</b></i>		
Fischsuppe mit Calamari & Röstbrot		€ 14.00
	als Hauptgericht	€ 24.00
 <i><b>Vieras com chouriço de colorau</b></i>		
Jakobsmuscheln mit portugiesischer Chorizo		€ 22.00
<hr/>		
<i><b>Bacalhau com broa</b></i>		
Kabeljau mit einer Brotkruste		€ 32.00
Zwiebel-Fenchelgemüse & Quetschkartoffeln		
 <i><b>Polvo grelhado com espargos</b></i>		
Gerösteter Pulpo mit Spargel		€ 38.00
Kleine Kartoffeln & Oliven-Tapenade		
 <i><b>Costoleta de porco</b></i>		
Kotelett vom Landschwein		€ 28.00
Spitzkohl & Lorbeer-Reis		
<hr/>		
<i><b>Gelado de leite condensado</b></i>		
MilchmädchenEis mit Carameloße		€ 10.00
 <i><b>Salami de Chocolate</b></i>		
Kalter Schokoladenkekskuchen/Ganache mit 2erlei Maracuja		€ 12.00
 <i><b>Os nossos pasteis de nata</b></i>		
Unser „Pasteis de Nata“		€ 13.50
Vanillecrème, Blätterteig, Pfälzer Erdbeeren & Fruchteis		

*Land leben!*





**KLOSTERMÜHLE**  
HOTEL & RESTAURANT

## 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

*Land leben!*

**Landidyll**  
HOTELS & RESTAURANTS