

KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Kräuter, Tomaten & 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

Unsere Fischsuppe mit Crêton € 14.50
Garnelen & Sauce Rôuille

Gazpacho – kalte Gemüsesuppe mit Mandeln  € 9.50
mit gerösteter Jakobsmuschel € 14.50

Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney € 15.00
Junge Bete & Basilikumöl

Tatar vom Angus Rinderrücken € 17.50
Tomatenmarmelade & Röstbrot

Sommerzeit

Sommersalate mit Kresse  € 9.80
Radieschen & Nüsse kleiner € 7.80

Salat von junger Bete € 8.50
Apfelbalsamico & Joghurt

Tomaten & Himbeersalat € 15.00
Büffelmozzarella & Jordan Olivenöl

Caesar Romana Salat mit Parmesan € 12.00
Serranoschinken & Brotchips € 16.00
Gebratene Brust vom Landhuhn € 20.00
Geröstete Garnelen € 24.00

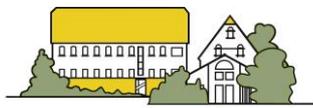
Unser Fang

Gerösteter Pulpo mit Oliven-Tapenade € 38.00
Südfranzösisches Gemüse & Fregola Sarda

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

Land leben!





KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Hauptsache

Maispoulardenbrust mit Raz el Hanout € 29.50
Dattel-Couscous & Minzjoghurt

Schnitzel vom Eichelschwein mit Preiselbeeren € 26.50
Kartoffel-Radieschensalat & Pflücksalate

Glacierter Schweinebauch – asiatisch- € 29.50
Garnelen, Erdnüsse, Koriander, feine Nudeln & Kokos

Tagliata vom Angus Rind € 33.50
Scheiben vom Rumpsteak
Rucola, Pinienkerne, Oliven & Balsamico

Kein Fisch - kein Fleisch

Hausgemachte Ricotta Gnocchi € 25.00
Pfifferlinge, Büffelmozzarella & confierte Tomaten

Gebackene Linsenfalaffel  € 24.00
Ragout von Artischocken, Ofenpaprika & Tomatenvinaigrette

Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonaschokolade € 13.50
Mangoragout & Kokossorbet

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 11.00
Himbeer / Mango / Maracuja / Erdbeer / Kalamansi

1 Kugel Möwepick Eiscreme € 4.00
Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeer

Creme brûlée € 8.50

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.80

Rohmilchkäse € 16.00

Chutney & Klostermühlenbrot klein € 12.00

Süßwein zum Dessert:

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

24er Goldmuskateller „edelsüß“, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l € 4.80

Land leben!



KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Sommer Menü

Ceviche vom Yellow Thunfisch

Gurke, Koriander & Shiso

€ 18.00

Sauvignon blanc trocken, Weingut Brüder Andres, Pfalz 0, 1l

Geröstete Jakobsmuscheln

Ofenpaprika, Chorizo & Olivenölschaum

€ 22.00

Chardonnay „Ancestral“, Weingut Karsten Peters, Pfalz 0, 1l

Tomaten-Himbeer-Salat

Gazpachosud & Büffelmozzarella

€ 15.00

Rosé „Clarette“ von Cuvée X, VDP Weingut Knipser, Pfalz 0, 1l

Irischer Lammrücken mit Harissa

Ratatouillegemüse, Olivenjus & Salbei Gnocchi

€ 38.00

„Incognito“ Rotweincuvée trocken, VDP Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0, 1l

Sommer Dessert

Joghurtmousse mit Butterbrösel

Pfälzer Beeren & Sauerampfer Sorbet

€ 12.00

Rosé Sekt, Gut Obercarlenbach, Pfalz 0, 1l

oder

Gebrannter Ziegenfrischkäse

Confierte Tomaten & Tomaten-Basilikum Eis

€ 15.00

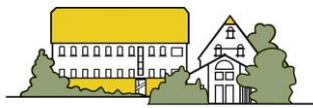
„Sweetheart“ Sauvignon blanc, Weingut Zeter, Pfalz 5cl

5-Gang-Menü: € 90.00

Weinbegleitung: € 24.00

Land leben!





KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Pfäzer Menü

Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney

Junge Bete & Basilikumöl

€ 15.00

Grauer Burgunder „Calcit“ trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz 0, 1l

Langsam geschmorte Rinderbacke

Selleriecreme & Rotweinschalotten

€ 29.50

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

Reicher Ritter mit Zimt & Zucker

Pfälzer Erdbeeren & Valrhonaschokoladen Eis

€ 12.00

Goldmuskateller edel & süß, Weingut Bernhard, Pfalz 0, 1l

€ 48.00

Weinbegleitung: € 13.70

Land leben!

**Landidyll**
HOTELS & RESTAURANTS