

KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Unsere Weinempfehlung

2022 Sauvignon blanc „Le grand Fume“ trocken, WG Matthias Gaul, Asselheim Pfalz 0,1l	€ 6.00
2023 Weißburgunder & Chardonnay trocken, VDP Weingut Knipser, Pfalz 0,1l	€ 6.00

Vornweg

Unser hausgebackenes Brot mit einer Kleinigkeit € 2.50

Brotkorb mit hausgebackenem Brot € 4.00

Davor

Kürbis-Kokossuppe mit Erdnüssen & Koriander € 9.00
mit gerösteter Garnele € 14.50

Buratta- cremiger Mozzarella mit geröstetem Buchweizen € 15.00
Bunte Bete & Liebstöcklöl

Spätsommersalate von Fr. Lenz € 9.80
Radieschen & Rosmarinnüsse klein € 7.80

Lamm

Gebackenes Lammbries € 15.00
Perlgraupenrisotto & Rieslingschaum

Gebackene Lammzunge € 15.00
Radieschensalat, eingelegte Senfkörner & grüne Soße

Kalt marinierte Scheiben von der Lammkeule € 17.00
Gurken-Avocadocreme, Buchenpilze & Kresse

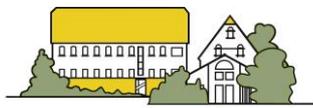
Langsam geschmorte Lammschulter mit Gremolata € 29.80
Tomaten-Spitzkohl & Salbeipolenta

Lammrücken mit einer Harissakruste € 38.00
Ratatouille, Jus & Kartoffelmuffin

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

Land leben!





KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Hauptsache

Maispoulardenbrust mit Orangenbutter € 29.80

Pastinakenpüree & wilder Brokkoli

Rumpsteak rosa gebraten vom „Angus Rind“ € 34.00

Café de Paris Butter oder Rotweinschalotten

Spätsommergemüse & Rosmarinkartoffeln

Unser Fang

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten € 29.80

Ofenkürbis & Perlgraupenrisotto

Kein Fisch - kein Fleisch

Hausgemachte Ricotta Gnocchi € 25.00

Allerlei Pilze, Büffelmozzarella & confierte Tomaten

Perlgraupenrisotto mit Kräuterseitlingen € 20.00

Ofenkürbis, Haselnüsse & Kokosjoghurt

Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonashokolade € 13.50

Mangoragout & Kokossorbet

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 11.00

Himbeer / Mango / Maracuja / Erdbeer / Kalamansi

1 Kugel Möwenpick Eiscreme € 4.00

Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeer

Crème brûlée € 8.50

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.80

Rohmilchkäse € 16.00

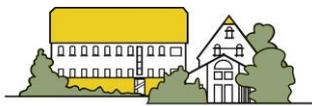
Chutney & Klostermühlenbrot klein € 12.00

Süßwein zum Dessert:

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

24er Goldmuskateller mit Restsüße, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l € 4.80

Land leben!



KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Spätsommer Menü

Ceviche vom Yellow Thunfisch

Gurke, Koriander & Shiso

€ 18.00

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

Geröstete Garnelen

Pastinakencreme & Nussbutter

€ 22.00

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

Gebackenes Lammbries

Perlgraupenrisotto & Rieslingschaum

€ 15.00

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

Irischer Lammrücken mit Harissa

Ratatouillegemüse, Jus & Kartoffelmuffin

€ 38.00

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

Spätsommer Dessert

Schokoladen-„Cappuccino“

Mascarpone Espuma, Crumble & Zwetschgen

€ 12.00

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

oder

Rohmilchkäse mit Quitten

€ 12.00

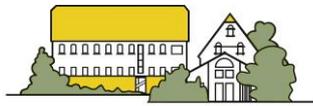
Weißburgunder & Chardonnay trocken, VDP Weingut Knipser, Pfalz 0, 1l

5-Gang-Menü: € 90.00

Weinbegleitung: € 24.00

Land leben!





KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Lamm-Menü

Gebackene Lammzunge

Radieschensalat, eingelegte Senfkörner & grüne Soße

€ 15.00

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

Kürbis-Kokossuppe

Erdnüsse & Koriander

€ 9.00

Sauvignon blanc „Le grand Fume“ trocken, WG Matthias Gaul, Asselheim Pfalz o, 1 l

Langsam geschmorte Lammschulter mit Gremolata

Tomaten-Spitzkohl & Salbeipolenta

€ 29.80

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

Reicher Ritter mit Zimt & Zucker

Apfelragout & Valrhonaschokoladen Eis

€ 12.00

Goldmuskateller mit Restsüße, Weingut Bernhard, Pfalz o, 1 l

€ 48.00

Weinbegleitung: € 13.70

Land leben!