

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 WG 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

Feldsalat mit Kürbiskernöl  € 12.00
Granatapfelkerne & Kürbiskernknusper größer € 15.00

Gebackene Praline vom Glanrind € 15.00
Radieschensalat & eingelegte Senfkörner

Warmer Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney € 15.00
Ofenkürbis, Liebstöckelöl & Frisee

Endivien Caesarsalat mit Brotchips & Parmesan € 10.00
mit gerösteten Garnelen € 24.00
mit glasierter Maispouardenbrust € 19.00
mit Serranoschinken € 16.00

Hauptsache

Rumpsteak vom „Angus Rind“ rosa gebraten € 34.50
Café de Paris - Butter oder Rotweinschalotten
Gemüse vom Acker & kleine Rosmarinkartoffeln

Maispouardenbrust mit orientalischen Gewürzen € 29.80
Cranberry Mangold & Sesamnudeln

Langsam geschmorte Rinderschulter mit Rotweinjus € 29.80
Cremiges Wirsinggemüse & Schupfnudeln mit Butterbrösel

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

Land leben!



Unser Fang

Filet von der Eismeerforelle

€ 32.00

Bunte Bete, Gnocchi & Meerrettich

Kein Fisch – kein Fleisch

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Büffelmozzarella

€ 23.00

Kräuterseitlinge, Olivenölschaum & Kürbiskerne

Vegan

3 x Kürbis & Schwarzwurzeln 

€ 20.00

Perlgraupenrisotto, Ofenkürbis, Falafel & confierte Schwarzwurzeln

Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonasschokolade

€ 13.50

Mangoragout & Kokoseis

Hausgemachtes Erdnusseis

€ 11.00

Schokoladensoße & Salzkaramell

Crème brûlée

€ 8.00

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper

€ 11.00

Mango / Maracuja / Himbeer / Pfirsich / Quitte

1 Kugel Möwenpick Eiscrème

€ 4.00

Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeere

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör

€ 9.80

Rohmilchkäse mit hausgebackenem Klostermühlenbrot

€ 16.00

Quitte & Rosmarin-Nüsse

klein € 12.00

Süßwein zum Dessert:

23er Sweetheart Sauvignon blanc, Süßwein, Weingut Oliver Zeter 5 cl € 4.00

Pfälzer 3-Gang-Menü

Feldsalat mit Kürbiskernöl
Granatapfelkerne & Kürbiskernknusper

€ 12.00

oder

Gebackenes Lammbries
Radieschensalat & 7-Kräutersoße

€ 15.00

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

Glacierte Entenbrust
Gewürz-Rotkohl, Kastanien & kleine Knödel

€ 35.00

„Konstantin“ Rotweincuvée trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l

Reicher Ritter
Apfelragout & Gewürzeis

€ 12.00

„Papageno“ Scheurebe fruchtig, Weingut Hinter der Kirche, Rheinhessen 0,1l

3 Gänge € 54.00

Weinbegleitung € 13.60

Land leben!

5-Gang Herbst-Menü

Kürbis-Kokossuppe mit gerösteter Garnele

€ 14.50

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

kalt marinierte Scheiben vom Thunfisch

Mango, Gurken & Kimchi

€ 18.00

Chardonnay „Ancestral“ trocken, Weingut Karsten Peter, Pfalz 0,1l

Confierte Eismeerforelle

Bunte Bete & Buttermilch Dressing

€ 18.00

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

Hirschrücken rosa gebraten

Schwarzwurzeln, Holunderbeeren & Mohnschupfnudel

€ 39.50

Cabernet Sauvignon & Merlot „S“ trocken, VDP Weingut Bernhart, Pfalz 0,1l

Nougat Küchlein

Quitten, Frischkäse Espuma & hausgemachtes Glühwein Eis

€ 12.00

Rosé Sekt brut, Weingut Obercarlenbach, Pfalz 0,1l

5 Gänge € 92.00

Weinbegleitung € 25.00

Land leben!