



KLOSTERMÜHLE HOTEL & RESTAURANT

Unsere Weinempfehlung

2023 Sauvignon blanc „Le Grand Fumé“, trocken, Weingut Gaul, Pfalz	0,1l €6.00
2024 „Clarette“ Rosé vom Cuvée X, trocken, VDP WG Knipser, Pfalz	0,1l €6.00

Perfekt zum Teilen

Brot & Aufstrich	€ 8.50
Hummus mit Brot	€ 4.50
Warmer Ziegenfrischkäse Apfelchutney & Wintersalate	€ 18.00
Hausgemachtes Kartoffelbrot mit Serranoschinken	€ 13.90
mit Parmesan 12 Monate gereift	€ 13.90

Davor

Feldsalat mit Kürbiskernöl 	€ 12.50
Granatapfelkerne & Kürbiskernknusper	
Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen & Koriander 	€ 9.00
mit Garnelenstrudel	€ 14.50
Büffelmozzarella mit geröstetem Buchweizen	€ 14.50
Bunte Bete, Orangensalat & Nussbuttervinaigrette	
Endivien Caesarsalat mit Brotchips & Parmesan	€ 11.00
mit gerösteten Garnelen	€ 24.00
mit Serranoschinken	€ 16.00
mit Maispouardenbrust	€ 22.00

Hauptsache

Rumpsteak vom „Angus Rind“ rosa gebraten	€ 34.50
Café de Paris - Butter oder Rotweinschalotten	
Wintergemüse & Kartoffelkuchen	
Maispouardenbrust mit Raz el Hanout	€ 29.80
Aprikosen-Mangold, Sesamnudeln & Kokosschaum	

Land leben!



Langsam geschmorte Rinderbacke mit Rotweinjus € 29.80
Selleriepüree & Semmelknödelscheiben

Rehragout von unserem Jäger Christian Senn € 31.00
Hausgemachte Spätzle & Preiselbeerschmand

Unser Fang

Filet vom Winterkabeljau € 32.00
Süßkartoffelpüree, allerlei Wintergemüse & Beurre blanc

Kein Fisch – kein Fleisch

Hausgemachte Kartoffelravioli € 23.00
Allerlei Gemüse, Porto-Bello-Pilze & Olivenölschaum

Vegan

2 x Kürbis & Topinambur € 20.00
Perlgraupenrisotto, Ofenkürbis, Kokosschaum & Walnüsse

Danach

Hausgemachter halbflüssiger Kuchen von der Valrhonaschokolade € 13.80
Orangensalat, Joghurt-Espuma & Maracuja Eis

Hausgemachtes Erdnuss Eis € 11.00
Schokoladensoße & Salzkaramell

Crème brûlée € 8.00

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

1 Kugel Möwenpick Eiscreme € 4.00
Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeere

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.80

Süßwein zum Dessert:

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

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

Pfälzer 3-Gang-Menü

Gebackene Ochsenschwanzpraline
Gurkensalat & eingelegte Senfkörner

€ 15.00

oder

Feldsalat mit Kürbiskernöl
Granatapfelkerne & Kürbiskernknusper

€ 12.50

„Clarette“ Rosé trocken, VDP Weingut Knipser, Pfalz o. 1l

Langsam geschmorte Rinderbacken
Rotweinjus, Semmelknödelscheiben & Selleriepüree

€ 29.80

Merlot trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz o. 1l

Gebackener Reicher Ritter
Apfelragout & Glühwein-Eis

€ 11.00

« Sweetheart » Sauvignon blanc, Süßwein, Weingut Oliver Zeter, Pfalz 5cl

3 Gänge € 48.00

Weinbegleitung € 15.00

Land leben!

4-Gang-Menü

Klare Wildbrühe

Frühlingslauch & Markravioli

€ 11.00

Sauvignon blanc „Le grand Fumé“ trocken, Weingut Koch, Pfalz o, 1l

Kalt marinierte Scheiben vom Thunfisch

Gurken-Karotten-Kimchi, Ingwer & Shisokresse

€ 16.00

Chardonnay „vom Löss“ trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz o, 1l

Aus dem Pfälzer Wald

Hirschrücken rosa gebraten

Wirsing, Holunderbeeren & Buchtel

€ 33.50

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

Hausgemachter halbflüssiger Schokoladenkuchen von der Valrhonaschokolade

Orangensalat, Joghurt-Espuma & Maracuja Eis

€ 13.80

Sekt Rosé Brut, Weingut Obercarlenbach, Pfalz o, 1l

4 Gänge € 68.00

Weinbegleitung € 21.00

Land leben!