



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 € 18.00

Apfelchutney & Wintersalate

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 & Nussbuttermilanaigrette

Endivien Caesarsalat mit Brotchips & Parmesan € 11.00

mit gerösteten Garnelen € 24.00

mit Serranoschinken € 16.00

mit Maispoulardenbrust € 22.00

Hauptsache

Rumpsteak vom „Angus Rind“ rosa gebraten € 34.50

Café de Paris - Butter oder Rotweinschalotten

Wintergemüse & Kartoffelkuchen

Maispoulardenbrust mit Raz el Hanout € 29.80

Aprikosen-Mangold, Sesamnußeln & Kokosschaum

Land leben!





KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

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 halbfüssiger 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.

Land leben!





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, 1/

Langsam geschmorte Rinderbacken
Rotweinjus, Semmelknödelscheiben & Selleriepüree
€ 29.80

Merlot trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz o, 1/

Gebackener Reicher Ritter
Apfeleragout & 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 0,1l

Kalt marinierte Scheiben vom Thunfisch

Gurken-Karotten-Kimchi, Ingwer & Shisokresse

€ 16.00

Chardonnay „vom Löss“ trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l

Aus dem Pfälzer Wald

Hirschrücken rosa gebraten

Wirsing, Holunderbeeren & Buchtel

€ 33.50

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

Hausgemachter halbfüssiger Schokoladenkuchen von der Valrhona Schokolade

Orangensalat, Joghurt-Espuma & Maracuja Eis

€ 13.80

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

4 Gänge € 68.00

Weinbegleitung € 21.00

Land leben!

