



KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Vom Donnersberger Glanrind

Tatar vom Glanrind	€ 16.80
Scharfe Tomatenmarmelade, Kapern & Röstbrot	
<i>Sauvignon blanc, trocken, Weingut Oliver Zeter, Pfalz o, 1l</i>	€ 6.00
Gebackener Strudel	€ 14.50
Perlgrauenrisotto, Frühlingslauch & Kokosschaum	
<i>Riesling trocken, terrain calcaire, Weingut Gaul, Pfalz o, 1l</i>	€ 4.80
Gebackene Zunge	€ 15.00
Radieschensalat & 7-Kräutersoße	
<i>Weißer Burgunder trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz o, 1l</i>	€ 4.80
Praline von der gezupften Rinderbacke	€ 15.00
Gurkensalsa & eingelegte Senfkörner	
<i>Grauburgunder „Calcit“ trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz o, 1l</i>	€ 4.80
Ravioli vom Glanrind	€ 21.50
Cremiges Pilz-Lauchgemüse & Rotweinjus	
<i>Rosé „Clarette“ trocken, Weingut Knipser, Pfalz o, 1l</i>	€ 6.00
Boeuf Bourguignon	€ 29.80
Selleriecreme, Rotweinschalotten & gebratene Semmelknödelscheiben	
<i>Merlot trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz o, 1l</i>	€ 4.80
2erlei vom Glan Rind	€ 38.00
Filet rosa gebraten & Backe langsam geschmort	
Selleriepüree & Kräuterseitlinge	
<i>Rotweincuvée „Incognito“ trocken, VDP Weingut P. Kuhn, Pfalz o, 1l</i>	€ 6.00

Land leben!



Unsere Weinempfehlung

2024 Sauvignon blanc, trocken, Weingut Oliver Zeter, 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 & Frühlingssalate

Hausgemachtes Kartoffelbrot

mit Serranoschinken € 13.90

mit Parmesan 12 Monate gereift € 13.90

Davor

Frühlingssalat  € 9.80

Radieschen & Rosmarinnüsse

Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen & Koriander  € 9.00

mit Garnelenstrudel € 14.50

Kirchererbsenbällchen € 12.50

Gurkensalsa & Gewürzjoghurt

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

Ofengemüse & Kartoffelkuchen

Maispoulardenbrust mit Raz el Hanout € 29.80

Aprikosen-Mangold, Sesamnudeln & Kokosschaum

Land Leben!

Unser Fang

Filet von der Dorade € 32.00

Bunte Bete & Ricotta-Gnocchi

Kein Fisch – kein Fleisch

Malfatti – kleine Parmesanknödel € 23.00

Allerlei Pilze, confierte Tomaten & Olivenölschaum

Vegan

Berglinsencurry  € 20.00

Ofengemüse, Kräuterseitlinge & Kokosschaum

Danach

Hausgemachter halbflüssiger Kuchen von der Valrhonaschokolade € 13.80

Gebratene Ananas, Joghurt-Espuma & Himbeersorbet

Hausgemachtes Erdnuss Eis € 11.00

Schokoladensoße & Salzkaramell

Gebackener Reicher Ritter € 11.00

Apfelragout & Valrhona-Schokoladeneis

Crème brûlée € 8.00

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 11.00

Mango / Maracuja / Himbeer / Yuzu

1 Kugel Möwenpick Eiscrème € 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 € 5.20

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

Land leben!

Unser Glanrind Menü

Gebackene Zunge

Radieschensalat & 7-Kräutersoße

Weißer Burgunder trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz o, 1l

oder

Frühlingssalat

Radieschen & Rosmarinnüsse

Rosé „La Saignée du Rouge“ trocken, Weingut Ziegler, Pfalz o, 1l

Boeuf Bourguignon

Selleriecreme, Rotweinschalotten

& gebratene Semmelknödelscheiben

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

Gebackener Reicher Ritter

Apfelragout & Valrhona-Schokoladeneis

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

3 Gänge € 52.00

Weinbegleitung € 14.80

Land leben!