

Liebe Gäste,
Familie Jennewein und das Klostermühlen -Team
wünschen Ihnen

FROHE OSTERN

2026



KLOSTERMÜHLE
HOTEL & RESTAURANT

Gruß aus der Küche

Unser hausgebackenes Brot mit 3erlei Dips

Vorspeisen

Frühlingssalat  € 9.80

Rosmarinnüsse, Radieschen & Kresse

Büffelmozzarella € 14.50

Bärlauchöl & gerösteter Buchweizen

Tatar vom Glanrind € 16.80

Scharfe Tomatenmarmelade, Kapern & Röstbrot

Kartoffel-Bärlauchsuppe € 9.80

Sahne & Brotchips

Hauptspeisen

Maispouardenbrust mit Thymian gebraten € 29.80

Süßkartoffelpüree & Kichererbsenbällchen

Lammschulter langsam im Ofen geschmort € 29.80

Ratatouille, Zitronengremolata & Polentaplätzchen

Rumpsteak, rosa gebraten € 34.50

Bärlauchbutter, Frühlingsgemüse & Kartoffelkuchen

Grillbuffet

Die Grillsaison startet
am 27. Mai 2026, 18.00 Uhr

und dann jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr

Großes Salatbuffet

Hausgebackenes Weißbrot

Hausgemachte Soßen & Chutneys

Rosmarinkartoffeln & Dicke Pommes

Preis € 18.50 pro Person

Grillgut nach Wahl z.B.:

220g Rumpsteak rosa gebraten

Eingelegtes Lammrückenfilet

Schwertfisch

und vieles mehr...

Preis je nach Auswahl

Kindermenü

Markklößchensuppe

Hähnchen-Nuggets mit Dicken Pommes

Bunter Eisbecher

12.00 €



Fisch

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten € 29.80
Ratatouille, Olivenölschaum & Gnocchi

Nicht Fisch nicht Fleisch

Gnocchi € 23.00
Grüner Spargel, Kräuterseitlinge, Parmesan & Olivenölschaum

Oster-Desserts

Buttermilch Panna Cotta € 11.00
Ananas Ragout & Holunderblütenespuma

Schokoladen „Cappuccino“ € 11.00
Mascarponeschaum & Mangoragout

2erlei Sorbet mit Früchten € 11.00

Walnuss Eis € 9.80
mit Verpoorten Eierlikör

Menü |

Kartoffel-Bärlauchsuppe
Sahne & Brotchips

2erlei von der Gänseleber – Mousse & Terrine
Apfelchutney & Brioche

Lammschulter langsam im Ofen geschmort
Ratatouille, Zitronengremolata & Polentaplätzchen

Schokoladen „Cappuccino“
Mascarponeschaum & Mangoragout

€ als 3-Gang Menü

€ als 4-Gang Menü

Menü II

Frühlingssalat 🌿

Rosmarinnüsse, Radieschen & Kresse

Yellow Thunfisch

Maracujavinaigrette, Gurken-Karottenkimchi & Shisokresse

Maispouardenbrust mit Thymian gebraten

Süßkartoffelpüree & Kichererbsenbällchen

Buttermilch Panna Cotta

Ananas Ragout & Holunderblütenespuma

€ als 3-Gang Menü

€ als 4-Gang Menü