

Grillbuffet

Die Grillsaison startet
am 27. Mai 2026
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

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

- Frühlingsalat  € 9.80
Rosmarinnüsse, Radieschen & Kresse
- Büffelmozzarella € 14.50
Bunte Beete, 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

Weinempfehlungen:

Etwas besonderes zu Ostern:

0,1

2022	Riesling „Hohenmorgen“ Großes Gewächs GG trocken VDP Weingut Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz (Bio)	12.00 €
2020	Cuvée X „Der Pfälzer Bordeaux“ trocken Merlot, Cabernet franc & Carbernet Sauvignon VDP Weingut Knipser, Pfalz	12.00 €
2024	„Clarette“ Rosé vom Cuvée X trocken VDP Weingut Knipser, Pfalz	6.00 €

Offene Weißweine

		0,1 l	0,2l
2024	Weißer Burgunder trocken Weingut Gies-Düppel, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2024	Grauer Burgunder „Calcit“ trocken Weingut Gies-Düppel, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2024	Sauvignon blanc trocken Weingut Bernhart Koch, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2024	Chardonnay „vom Löss“ trocken Weingut Bernhart Koch, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2023	Weißweincuvée „Pas de Deux“ trocken Chardonnay & Pinot blanc Weingut Matthias Gaul, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2024	Riesling terrain calcaire trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2024	Blanc de Noir „Illusion“ trocken Weingut Gies-Düppel, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2023	Blauer Silvaner trocken Weingut Hahnmühle, Nahe (Bio)	4.80 €	7.80 €
2024	Goldmuskateller Restsüße 10% Alk. Weingut Bernhard Koch, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2023	Sauvignon blanc „Sweetheart“ Süßwein 7,5% Alk. Weingut Zeter, Pfalz	5cl 5.20 €	

Offene Rotweine

		0,1 ltr	0,2ltr
2018	Spätburgunder trocken VDP Weingut Bernhart, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2022	Merlot trocken Weingut Bernhard Koch, Pfalz	4.80 €	7.80 €
2021	Rotweincuvée „Incognito“ trocken VDP Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	6.00 €	11.00 €
2021	Rotweincuvée „Augustus“ trocken Weingut August Ziegler, Pfalz	4.80 €	7.80 €

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

Zerlei von der Gänseleber – Mousse & Terrine
Apfelchutney & Brioche

Lammschulter - langsam im Ofen geschmort
Ratatouille, Zitronengremolata & Polentaplätzchen

Schokoladen „Cappuccino“
Mascarponeschaum & Mangoragout

48,00 € als 3-Gang Menü

69,00 € als 4-Gang Menü

Menü II

Frühlingsalat

Rosmarinnüsse, Radieschen & Kresse

Yellow Thunfisch

Maracujavinaigrette, Gurken-Karottenkimchi & Shisokresse

Maispouardenbrust mit Thymian gebraten
Süßkartoffelpüree & Kichererbsenbällchen

Buttermilch Panna Cotta

Ananas Ragout & Holunderblütenespuma

48,00 € als 3-Gang Menü

69,00 € als 4-Gang Menü