

HOTEL-RESTAURANT KLOSTERMÜHLE

Herzlich Willkommen

Pfälzische Erde · Mediterrane Seele · Handwerklicher Genuss

Die Klostermühle steht für eine Küche, die aus der pfälzischen Erde schöpft und durch die Wärme des Mittelmeers lebendig wird. Regionale Verbundenheit trifft auf mediterrane Leichtigkeit – handwerklich, klar und mit viel Begeisterung.

AUS DER FAMILIE

<p>Frau Lenz – Die Schwester Frische Kräuter, knackiges Gemüse und saisonale Produkte beziehen wir direkt aus dem familieneigenen Anbau.</p>	<p>Weingut Hinter der Kirche – Der Bruder Unsere Weine stammen vom familieneigenen Weingut Hinter der Kirche – Oliver Knab, sowie von befreundeten Winzern aus der Region.</p>
<p>Bäckerei Hörhammer – Der Cousin Krosses Sauerteigbrot aus dem Steinofen, ehrliche Blechkuchen – Backkunst in fünfter Generation.</p>	<p>Aus der eigenen Landwirtschaft Ab Herbst: Zwiebeln und Kartoffeln</p>

VON FREUNDEN AUS DER REGION

<p>Erdbeerland Funck- Alex Seiler & Rebecca Funck Erdbeeren, Spargel, Brombeeren, Himbeeren und Blaubeeren.</p>	<p>Hofgut Franck Bernd & Leonhard Franck - Linsen und Kichererbsen</p>
--	---

Das Portugiesische Menü

Sechs Gänge. Wie im Urlaub - nur zu Hause.

Auftakt – Das Brot

Sauerteigbrot mit gesalzener Butter -

Der Beginn von allem.

Dona Antonia Reserva Tawny Portwein, Ferreira, Porto 5cl

6.50 €

Erster Akt – Das Feld

Salada De Grão De Bico E Bacalhau

16.50 €

Salat aus Pfälzer Kichererbsen, Kabeljaufilet & grüne Vinaigrette - Zart, frisch.

Zweiter Akt – Das Meer

Vieras Com Chouriço De Colorau

21.00 €

Jakobsmuscheln mit portugiesischer Chorizo -
Frisch, würzig.

Dritter Akt – Der Garten

Sopa De Espinafres Com Croûtons De Alho

9.80 €

Spinat-Kartoffelsuppe, Sahne & Knoblauch Croûtons -
Cremig, Genuss pur.

Vierter Akt – Das Feuer und die Tiefe

Bochechas De Porco Com Purê De Batata

27.50 €

Schweinebäckchen, Kartoffelstampf & Mangold von Frau Lenz -
Langsam gegart, tief im Geschmack.

Fabelhaft Tinto Douro, DOC Rotwein, Douro & Porto, Niepoort 0,1l

6.00 €

oder

Polvo Grelhado Com Espargos

39.80 €

Gerösteter Pulpo mit Spargel,
Quetschkartoffeln & Oliven Tapenade -
Das Herzstück.

Loureiro Alvarinho, Vinho Verde, Weißwein, Aveleda, Penafiel 0,1l

6.00 €

Finale – Das Stille

Natas Do Céu

11.00 €

Himmlische Creme, Crumble & Sorbet.

Licor Beirao mit Eis & Zitrone –Kräuter, Zimt, Lavendel, 5cl

5.50 €

94 € Pro Person mit Povo Grelhado

81 € Pro Person mit Bochechas De Porco – einzelne Gänge à la carte bestellbar

Das Vegane Menü

Sechs Gänge. Pflanzlich. Ehrlich. Unvergesslich.

Auftakt – Das Brot

Sauerteigbrot mit Möhrendip -

Der erste Bissen schlicht und wahr.

Erster Akt – Das Feld

Karotten-Ingwersuppe, Erdnussröllchen-

Herzerwärmend, bodenständig.

9.80 €

Gewürztraminer mild, Weingut Hinter der Kirche, Rheinhessen 0,1l

4.80 €

Zweiter Akt – Die Wurzel

Carpaccio vom Mairübchen & Tatar von Bunter Bete

mit Mandel-Feta Knusper -

Farbenfroh, tiefgründig.

13.50 €

Grauer Burgunder „Calcit“ trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz 0,1l

4.80 €

Dritter Akt – Der Garten

Erbesen-Minzpüree, Tempuragemüse & Kokosschaum -

Cremig, frisch. Der Garten auf dem Teller.

15.50 €

Weißweincuvée „Pas de Deux“ trocken, Weingut Matthias Gaul, Pfalz 0,1l

4.80 €

Vierter Akt - Das Feuer

Gebackene Linsenkräpfen mit Pfälzer Linsen,

Spargel & Karottenvinaigrette -

Herzhaft, sättigend, das Herzstück.

23.50 €

„Clarette“ Rosé vom Cuvée X trocken, VDP Weingut Knipser, Pfalz 0,1l

6.00 €

Finale – Die Süße

Mandel Panna-Cotta

Erdbeer-Rhabarberragout & Maracuja-Sorbet -

Spritzig, süß.

12.50 €

Goldmuskateller Restsüße 10% Alk., Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l

4.80 €

70 € pro Person – als Gesamtmenü oder **einzelne Gänge à la carte bestellbar**

Weinbegleitung – 5 Weine

23.00 €

Das À la carte

Pfälzische Wurzeln. Mediterrane Seele.

Auftakt – Das Brot

Sauerteigbrot mit gesalzener Butter

Der erste Bissen, schlicht und wahr.

Vorspeisen

Frühlingssalate von Frau Lenz

9.80 €

Salate, saisonales Gemüse, Radieschen & karamellierte Rosmarinnüsse

Büffelmozzarella mit Bunter Bete von Frau Lenz

14.50 €

Kräuteröl & gerösteter Buchweizen

Hauptgänge

Rumpsteak vom „Angus Rind“ - rosa gebraten

34.50 €

Café de Paris Butter, Gemüse vom Acker von Frau Lenz & Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb

32.00 €

Spargelgemüse vom Bauer Funck & Kerbelkartoffeln

Hausgemachte Frikadellen

21.00 €

Pfälzer Berglinsengemüse vom Hofgut Franck & Rotweinschalotten

Desserts

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper

11.00 €

Erdbeere / Minze / Yuzu (japanische Zitrusfrucht)

Mango / Maracuja

1 Kugel Möwenpick Eiscreme

4.00 €

Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeere

Crème brûlée

8.00 €

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör

9.80 €