

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 Sommer Menü

Sechs Gänge. Es lebe die Frische. Es lebe der Geschmack.

Auftakt – Das Brot

Sauerteigbrot mit gesalzener Butter-

Der Beginn von allem.

Erster Akt – Das Feld

Salat aus Pfälzer Kichererbsen vom Hofgut Franck

16.50 €

Pulpostreifen & grüne Vinaigrette - Knackig, frisch.

Sauvignon blanc „II“ trocken, VDP Weingut von Winning, Pfalz o,1l

6.00 €

Zweiter Akt – Das Meer

Jakobsmuscheln

21.00 €

Gegrillte Wassermelone

Honig-Chilli Dressing & Minze - Frisch, würzig.

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

4.80 €

Dritter Akt – Die Weide

Ochsenschwanzpraline

15.80 €

Gurkensalsa & Gewürzjoghurt - Voller Seele

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

6.00 €

Vierter Akt – Das Feuer und die Tiefe

Flanksteak – rosa gebraten -

34.50 €

Grillgemüse & Kartoffelkuchen – Saftig, tief im Geschmack.
oder

Kabeljaufilet mit Brotkruste

39.80 €

Mangoldgemüse & Safran-Kartoffelpüree - Das Herzstück.

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

4.80 €

Finale – Das Stille

Mousse von weißer & dunkler Schokolade

13.00 €

Himbeeren, Joghurt-Espuma & Sorbet - Cremig, Genuss pur.

Sauvignon blanc „Sweetheart“ Süßwein 7,5% Alk. Weingut Oliver Zeter

5.20 €

93 € pro Person mit Flanksteak

99 € pro Person mit Kabeljaufilet – **einzelne Gänge à la carte bestellbar**

Weinbegleitung – 5 Weine

24.00 €

Das Vegane Menü

Sechs Gänge. Pflanzlich. Ehrlich. Unvergesslich.

Auftakt – Das Brot

Sauerteigbrot mit Tomate -

Der erste Bissen schlicht und wahr.

Erster Akt – Das Feld

Gazpacho -

9.80 €

Basilikum-Öl & Salzmandel -

Frische pur.

Riesling terrain calcaire trocken, Weingut Matthias Gaul, Pfalz 0,1l

4.80 €

Zweiter Akt – Die Wurzel

Bruschetta –

13.50 €

Gegrilltes Gemüse, Pinienkerne & Blüten -

Farbenfroh, vielfältig.

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

4.80 €

Dritter Akt – Der Garten

Rucolasalat

15.50 €

Himbeeren, Balsamico & Mandel-Feta Knusper –

Spritzig, frisch

Der Garten auf dem Teller.

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

4.80 €

Vierter Akt - Das Feuer

Perlgraupenrisotto mit Kräuterseitlingen

23.50 €

Sommerliches Gemüse von Frau Lenz & Kokosschaum -

Herzhaft, sättigend, das Herzstück.

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

6.00 €

Finale – Die Süße

Schokoladenküchlein

12.50 €

Pfälzer Beeren & Maracuja-Sorbet -

Facettenreich, süß.

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

24.00 €

Das À la carte

Pfälzische Wurzeln. Mediterrane Seele.

Auftakt – Das Brot

Sauerteigbrot gesalzener Butter -

Der erste Bissen schlicht und wahr.

Vorspeisen

Sommersalate von Frau Lenz

9.80 €

Salate, saisonales Gemüse, Radieschen & karamellierte Rosmarinnüsse

Büffelmozzarella in Gazpacho Sud

14.50 €

Tomaten-Basilikum-Öl & Pinienkerne

Hauptgänge

Rumpsteak vom „Angus Rind“ - rosa gebraten

34.50 €

Café de Paris Butter oder Rotweinschalotten

Gemüse vom Acker von Frau Lenz & Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb

30.00 €

Kartoffel-Radieschensalat, Pflücksalat & Wildpreiselbeeren

Hausgemachte Frikadellen

21.00 €

Pfälzer Berglinsengemüse vom Hofgut Franck & Rotweinschalotten

Desserts

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper

11.00 €

Erdbeere / Himbeere / 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 €