

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

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

VON FREUNDEN AUS DER REGION

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

Das Herbst Menü

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

Auftakt – Das Brot	
Sauerteigbrot mit gesalzener Butter- Der Beginn von allem.	
Erster Akt – Das Feld	
Kürbis-Kokossuppe Erdnüsse & Koriander – Würzig, warm.	9.80 €
<i>Sauvignon blanc „II“ trocken, VDP Weingut von Winning, Pfalz o,1l</i>	6.00 €
Zweiter Akt – Die Wiese	
Strudel vom Lamm Gurken-Karotten-Kimchi von Frau Lenz Maracuja Vinaigrette – Exotisch, frisch.	16.80 €
<i>Grauer Burgunder „Calcit“ trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz o,1l</i>	4.80 €
Dritter Akt – Die Weide	
Gebeizte Lammkeule Radieschensalat, eingelegte Senfkörner & grüne Soße – Einfach, ehrlich.	16.80 €
<i>Merlot trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz o,1l</i>	4.80 €
Vierter Akt – Das Feuer	
Lammschulter –langsam geschmort- mit Gremolata Ratatouille & Kartoffelgnocchi – Saftig, tief im Geschmack.	31.00€
<i>Rotweincuvée “Incognito” trocken, VDP Weingut Philipp Kuhn, Pfalz o,1l</i> oder	6.00 €
Lammrücken in einer Kräuterkruste Bohnen von Frau Lenz & Kartoffelkuchen - Das Herzstück.	35.00 €
<i>Chardonnay “vom Löss” trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz o,1l</i>	4.80 €
Finale – Die Ernte	
Dreierlei von Zwetschgen Nougatküchlein, Kompott, Creme & Zimt Eis – Herbstlich, süß.	13.50 €
<i>Sauvignon blanc “Sweetheart” Süßwein 7,5% Alk. Weingut Oliver Zeter</i>	5.20 €

82 € pro Person mit Lammschulter

86 € pro Person mit Lammrücken– **einzelne Gänge à la carte bestellbar**

Weinbegleitung – 5 Weine

22.00 €

Das Vegane Menü

Sechs Gänge. Pflanzlich. Ehrlich. Unvergesslich.

Auftakt – Das Brot	
Sauerteigbrot mit Tomate - Der erste Bissen schlicht und wahr.	
Erster Akt – Der Garten	
Gelbe Gazpacho von Zucchini & Paprika - mit Salzmandeln - Geschmack pur. <i>Weißweincuvée „Pas de Deux“ trocken, Weingut Matthias Gaul, Pfalz o,1l</i>	9.80 € 4.80 €
Zweiter Akt – Das Feld	
Linsen-Falafel - Gurkensalsa & Karotten Miso - Regional, vielfältig. <i>Grauer Burgunder „Calcit“ trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz o,1l</i>	14.50 € 4.80 €
Dritter Akt – Der Garten	
Salat von unserem Kartoffelbrot - Kirschtomaten, Oliven & Rucola - Aromatisch, reich. <i>Rotweincuvée „Incognito“ trocken, VDP Weingut Philipp Kuhn, Pfalz o,1l</i>	14.50 € 6.00 €
Vierter Akt – Die Erde	
Süßkartoffel-Gnocchi - Bohnen von Frau Lenz, Pfifferlinge & Kokosschaum - Bodenständig, sättigend, das Herzstück. <i>„Clarette“ Rosé vom Cuvée X trocken, VDP Weingut Knipser, Pfalz o,1l</i>	24.50 € 6.00 €
Finale – Das Besondere	
Gurken Gin-Tonic Sorbet – Alkoholfrei - Mit grünem Apfel - Ausgefallen, süß. <i>Goldmuskateller Restsüße 10% Alk., Weingut Bernhard Koch, Pfalz o,1l</i>	12.00 € 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 gesalzener Butter -

Der erste Bissen schlicht und wahr.

Vorspeisen

Herbstsalate von Frau Lenz

9.80 €

Salate, saisonales Gemüse, Radieschen & karamellisierte Rosmarinnüsse

Büffelmozzarella

14.50 €

Bunte Bete, 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

31.00 €

Kartoffel-Radieschensalat, Pflücksalat & Wildpreiselbeeren

Hausgemachte Frikadellen

22.00 €

Pfälzer Berglinsengemüse vom Hofgut Franck & Rotweinschalotten

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

32.00 €

Ratatouille, Kartoffelgnocchi & Rieslingschaum

Desserts

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper

12.00 €

Pflaume / 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 €