

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: 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 Wild Menü

Sechs Gänge. Der Wald. Die Vielfalt.

Auftakt – Das Brot

Sauerteigbrot mit gesalzener Butter -

Der Beginn von allem.

Erster Akt – Der Wald

Klare Wildbouillon -

10.00 €

Buchenpilze, falsche Markklößchen & Kaiserschoten - Würzig, klar.

Blauer Silvaner trocken, Weingut Hahnsmühle, Nahe (Bio) 0,1l

4.80 €

Zweiter Akt – Die Weide

Gebackene Praline vom Glanrind -

15.00 €

Radieschensalat & eingelegte Senfkörner - Kräftig, frisch.

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

4.80 €

Dritter Akt – Die Lichtung

Sandwich mit Rehleber -

17.00 €

Brioche, Portweinzwiebelcreme & Apfel - Saftig, facettenreich.

Spätburgunder trocken, VDP Weingut Bernhart, Pfalz (Bio), Pfalz 0,1l

4.80 €

Vierter Akt – Der Wald

Wildragout vom Pfälzer Reh -

30.00 €

Quarkspätzle & Preiselbeer Sauerrahm - tief im Geschmack.

Rotweincuvée „Incognito“ trocken, VDP Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1l

6.00 €

oder

Hirschrücken mit Haselnusskruste - rosa gebraten

38.00 €

Cremiger Spitzkohl, Holunderbeeren & Polentaplätzchen - Das Herzstück.

St. Laurent „S“ trocken, VDP Weingut Bernhart Pfalz (Bio) 0,1l

6.00 €

Finale – Die Harmonie

Hausgemachtes Erdnuss Eis -

13.00 €

Schokoladensoße & Knusper - zarter Schmelz, wohlige Süße

Sauvignon blanc „Sweetheart“ Süßwein, Weingut Oliver Zeter, Pfalz 0,05l

5.20 €

79 € pro Person mit Wildragout

87 € pro Person mit Hirschrücken– einzelne Gänge à la carte bestellbar

Weinbegleitung – 5 Weine

23.00 €

Das Vegane Menü

Sechs Gänge. Pflanzlich. Ehrlich. Unvergesslich.

Auftakt – Das Brot

Sauerteigbrot mit Tomate -

Der erste Bissen schlicht und wahr.

Erster Akt – Der Garten

Kürbis-Kokossuppe -

9.80 €

Erdnüsse & Koriander -Geschmack pur.

Blauer Silvaner trocken, Weingut Hahnsmühle, Nahe (Bio) 0,1l

4.80 €

Zweiter Akt – Das Feld

Carpaccio von Kohlrabi & Tatar von Bunte Bete -

15.00 €

Geröstete Kürbiskerne & Shisokresse - Regional, vielfältig.

Sauvignon blanc „II“ trocken, VDP Weingut von Winning, Pfalz 0,1l

6.00 €

Dritter Akt – Der Wald

Krause Glucke in Tempurateig -

16.00 €

Linsenragout vom Hofgut Franck -

Aromatisch, reich.

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

4.80 €

Vierter Akt – Die Erde

Süßkartoffelgnocchi -

25.00 €

Confierte Tomaten, Pfifferlinge & Kokosschaum -

Bodenständig, sättigend, das Herzstück.

Chardonnay „vom Löss“ trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l

4.80 €

Finale – Die Komposition

Kokos Panna Cotta -

12.00 €

Ananasragout & Sorbet -

Exotisch, frisch.

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

4.80 €

71 € 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 & karamellisierte Rosmarinnüsse

Warmer Ziegenfrischkäse

14.50 €

Ofenkürbis, Apfelchutney & 7-Kräuteröl

Kürbis-Kokossuppe

9.80 €

Erdnüsse & Koriander

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

32.00 €

Kartoffel-Kohlrabirolade mit Meerrettich

Saumagen-Maultaschen vom Metzger Hambel

24.00 €

Gebratener Chinakohl, Rotweinschalotten & Jus

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 Eiscrème

4.00 €

Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeere

Crème brûlée

8.00 €

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör

9.80 €