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

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.

Christian Senn
Rehfleisch aus Münchweiler

Hofgut Franck
Bernd & Leonhard Franck -
Linsen und Kichererbsen

Das Spätherbst Menü

Sechs Gänge. Der Wald. Die Vielfalt.

Auftakt – Das Brot
Sauerteigbrot mit gesalzener Butter -
Der Beginn von allem.

Erster Akt – Die Lichtung
Klare Wildbouillon - 10.00 €
Buchenpilze, falsche Markklößchen & Kaiserschoten - Würzig, klar.
Blauer Silvaner trocken, Weingut Hahnmühle, Nahe (Bio) 0,1l *4.80 €*

Zweiter Akt – Die Weide
Ochsenschwanz Strudel - 15.00 €
Couscous, Dattelcreme & Granatapfelkerne- Kräftig, orientalisch.
Grauer Burgunder „Calcit“ trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz 0,1l *4.80 €*

Dritter Akt – Die Wiese
Sandwich mit Rinderleber - 17.00 €
Brioche, Portweinzwiebelcreme & Apfel - Saftig, facettenreich.
Spätburgunder trocken, VDP Weingut Bernhart, Pfalz (Bio), Pfalz 0,1l *4.80 €*

Vierter Akt – Wald & Feld
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

Glacierte Entenbrust - 34.00 €
Gewürz-Rotkohl, Kastanien & kleine Knödel - 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 O. Zeter, Pfalz 0,05l *5.20 €*

79 € pro Person mit Wildragout
83 € pro Person mit Entenbrust– **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 Boden
Kürbis-Kokossuppe - 9.80 €
Erdnüsse & Koriander -Geschmack pur.
Blauer Silvaner trocken, Weingut Hahnmühle, Nahe (Bio) 0,1l *4.80 €*

Zweiter Akt – Das Garten
3erlei von der Quitte - 14.50 €
Asia Salat & geröstete Kürbiskerne – Fruchtig, exotisch.
Sauvignon blanc „II" trocken, VDP Weingut von Winning, Pfalz 0,1l 6.00 €

Dritter Akt – Das Feld
Kichererbsenbällchen - 16.00 €
auf Linsenragout vom Hofgut Franck & Mandelmilchschaum -
Aromatisch, reich.
Grauer Burgunder „Calcit" trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz 0,1l *4.80 €*

Vierter Akt – Die Erde
Perlgraupenrisotto - 26.00 €
Topinambur, lila Kartoffeln & Kokosschaum -
Bodenständig, sättigend, das Herzstück.
Chardonnay "vom Löss" trocken, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l *4.80 €*

Finale – Die Komposition
Schokoladenmousse - 12.00 €
Birnenragout & Knusper -
Cremig, zart.
Goldmuskateller Restsüße 10% Alk., Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l *4.80 €*

72 € 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

Spätherbstsalate 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 & Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb 32.00 €
Feine Kartoffel-Kohlrabi-Rolle mit Meerrettich

Saumagen-Maultaschen vom Metzger Hambel 24.00 €
Gebratener Chinakohl, Rotweinschalotten & Jus

Doradenfilet auf der Haut gebraten 32.00 €
Cranberry-Mangold, feine Nudeln & 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 €