



KLOSTERMÜHLE

Unser hausgebackenes Brot mit Jordan Öl

Davor

Spätsommer-Salate von Fräulein Lenz

Kürbiskerne & Granatapfelkerne € 6.80

Kürbis-Ingwersuppe mit Erdnüssen

mit gerösteter Garnele € 6.80
€ 8.80

Ziegenfrischkäse vom Stichelmeir

Ofenkürbis & Rosmarinnüsse € 12.00

Endivien-Caesarsalat mit Brotchips

€ 8.00

„Vitello con trota“

Kalbfleischscheiben mit Räucherforellencreme & Kapern € 12.00

Gebackene Kichererbsenbällchen

Gurkensalsa & Gewürzjoghurt € 9.00

Lamm von dem „Hofgut Neumühle“

Lamm-Maultaschen

Feines Pilzragout & Parmesan € 14.00

Hauptsache

Rumpsteak rosa gebraten

Kräuterbutter, Herbstgemüse & Kartoffelmuffin € 25.90

Maispouardenbrust mit Curry

Pak Choi-Gemüse, Kokosschaum & Sesamnudeln € 22.50

Filet vom span. Eichelschwein

Aubergine-Caponata & Süßkartoffelfritatta € 25.00

Rinderbacke langsam geschmort

Rotweinschalotten, Selleriepüree & Griebplätzchen € 21.00



KLOSTERMÜHLE

Unser Fang

Doradenfilet auf der Haut gebraten

Tomaten-Fenchel & Malfatti

€ 24.50

Kein Fleisch – kein Fisch

Malfatti – kleine Parmesanknödel

Pilz-Lauchgemüse mit Olivenölschaum

€ 17.80

Danach:

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonaschokolade

Mangoragout & Kokoseis

€ 9.50

Panna Cotta – im Glas serviert

Ananas, Schokoladeneispuma & Sorbet

€ 9.00

Gebackene Reiche Ritter mit Zimt & Zucker

Vanillesoße & Mandel-Eis

€ 9.00

Walnuss Eis

Verpoorten Eierlikör

€ 8.00

1 Kugel Möwenpick Eiscreme

€ 2.50

1 Kugel hausgemachtes Sorbet mit Früchten

€ 4.00

Himbeer, Mango, Basilikum, Calamansi, Kokos, Maracuja, Birne

„Reblochon“ mit Apfelchutney & Nüsse

€ 7.50

Zum Dessert:

1 8er „Sweet Heart“ Sauvignon Blanc, Süßwein

Weingut Oliver Zeter

5cl € 4,00

Pfälzer Portwein „Sweet Purple“, Weingut Oliver Zeter

5cl € 4,00