



KLOSTERMÜHLE

Unser hausgebackenes Brot mit Jordan Öl

Davor

Kürbis-Kokossuppe Erdnüsse & Koriander € 6.80
mit gerösteter Garnele € 9.00

Spätsommersalat

Caramelisierte Nüsse & Granatapfelkerne € 7.80

Gebackenes Kichererbsenbällchen

Gurkensalsa & Gewürzjoghurt € 6.50

Buratta ~ cremiger Mozzarella

Ratatouillesalat mit Balsilikum & Oliven € 9.00

Warmer Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney

Rote Bete von Frl. Lenz & Liebstöckelöl € 11.00

Lamm von der Neumühle

Lamm-Maultaschen

Rahmspitzkohl & Rotweinschalotten € 15.00

Hauptsache

Rumpsteak vom Angus Rind rosa gebraten mit Pfefferbutter oder Rotweinschalotten

Gemüse ~ alles was Acker hergibt & Rosmarinkartoffeln € 27.80

Maispouardenbrust mit Estragon

Trauben, Kräutersaitlinge, Rieslingsoße & Nudeln € 19.80

Langsam geschmorte Rinderbacke

Rotweinjus, Petersilienwurzelpüree & gebratene Semmelknödel € 22.80

Hirschrücken

Ofenkürbis, Apfel & Haselnussgnocchi € 28.00

Rückensteak vom Eischelschwein

Cremiges Pilzragout & Grießplättchen € 19.80



KLOSTERMÜHLE

Unser Fang

Filet von der Lachsforelle

Kürbis-Curry, Kokosschaum & gebackene Kichererbsen € 22.80

Kein Fleisch- kein Fisch

Malfatti- kleine Parmesanknödel mit Salbei

Feines Pilzragout, Gartenkräuter & Olivenölschaum € 18.80

Danach

Kokos Panna Cotta mit Schokolade

Mangoragout & Kokoseis € 9.20

zwei Hausgemachte Sorbets mit Früchten € 8.50

Schokoladencappuccino

Schokoladencreme, Zwetschgenragout, Mascarpone Schaum & Crumble € 9.00

Joghurtmousse mit Holunder Espuma

Apfel, Baiser & Basilikumeis € 9.00

1 Kugel Möwenpick Eiscreme

€ 2.50

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör

€ 8.00

Wein zum Käse oder zum Dessert :

Süßweine:

„Sweetpurple“ Pfälzer Portwein rot 5cl € 5.00

„Sweetheart“ 100% Sauvignon Blanc 5cl € 5.00

Weingut Zeter, Pfalz

20er „Riesling + Roter Traminer“ mit Restsüße - Bio 0,1l € 3.60

Weingut Hahnühle Nahe