



KLOSTERMÜHLE

Unser hausgebackenes Brot mit Jordan Oliven-Öl

Davor

Kastaniencremesuppe mit gebackenem Apfelravioli € 6.80

Feldsalat

Kürbis Krokant & Granatapfelkerne € 9.00

klein € 6.00

Warmer Ziegenfrischkäse mit Rosmarinnüssen

Rote Bete-Orangensalat € 11.00

Gebackener Gänsestrudel

Gurkensalsa & Gewürzjoghurt € 9.00

Geröstete Garnelen

Cous Cous Salat mit Rosinen € 12.00

Jakobsmuscheln

Schwarzwurzeln & Maracuja € 14.00

Hauptsache

Rumpsteak vom Angus Rind mit einer Gewürzkruste

„Alles was der Acker hergibt“ & Kartoffelkuchen € 27.80

Gefüllter Ochsenschwanz mit Rotweinschalotten

Selleriepüree und Kastanien € 24.00

Maispouardenbrust mit Rosmarin gebraten

Pilz-Lauch-Gemüse und feine Nudeln € 19.80

Rücken vom Hirsch mit Haselnüssen

Cremige Süßkartoffelpolenta & Apfel-Holunder € 28.50

Unser Fang

Filet vom schottischen Lachs

Kartoffel-Kürbiscurry und Kokos € 25.80

Kein Fleisch- kein Fisch

Kürbis-Ravioli

Schwarzwurzeln und Kastanien € 16.50

land leben!





KLOSTERMÜHLE

Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonasschokolade

Quittenragout & Kokos-Sorbet € 9.80

Süßer Quarkknödel

Backapfelragout & Glühweineis € 9.00

2erlei Hausgemachte Sorbets mit Früchten € 8.50

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 8.00

1 Kugel Möwenpick Eiscreme € 2.50

Crème Brûlée € 6.00

Rohmilchkäse mit Quittengelee & hausgebackenem Klostermühlenbrot € 10.00

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 0,1l € 3.60

Weingut Hahnmühle Nahe - Bio