



KLOSTERMÜHLE

Unser hausgebackenes Brot mit Jordan Oliven-Öl

Davor

Kastaniencremesuppe mit Knusper		€ 6.80
Wintersalat von Fr. Lenz		€ 9.00
Kürbis Krokant & Granatapfelkerne	klein	€ 6.00
Gebackene Kalbszunge		€ 10.00
Radieschensalat & grüne Sauce		
Warmer Ziegenfrischkäse mit Rosmarinnüssen		
Rote Bete-Orangensalat		€ 11.00
Gebackener Gänsestrudel		
Gurkensalsa & Gewürzjoghurt		€ 9.00
Geröstete Garnelen		
Cous Cous Salat mit Datteln		€ 14.00
Jakobsmuscheln		
Schwarzwurzeln & Maracuja		€ 14.00

Hauptsache

Rumpsteak vom Angus Rind mit Cafe de Paris Butter oder Rotweinschalotten „Alles was der Acker hergibt“ & kleine Rosmarinkartoffeln		€ 27.80
Langsam geschmorte Rinderbacken		
Selleriepüree & Apfel-Rotkohl		€ 22.80
Maispouardenbrust mit Rosmarin gebraten		
Pilz-Lauch-Gemüse & Kartoffel-Knoblauchpüree		€ 19.80
Filet vom Iberico Eichelschwein		
Aprikosen-Spitzkohl & Kartoffelmuffin		€ 25.80

Unser Fang

Filet vom schottischen Lachs mit Kokosschaum		
Kürbiscurry, Wakame-Algen & Kichererbsenplätzchen		€ 25.80



KLOSTERMÜHLE

Kein Fleisch- kein Fisch

Kleine Grießknödel mit Mohnbutter

Ofengemüse, Pastinaken, Möhren & ShiTake

€ 16.50

Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonaschokolade

Ananasragout & Kokos Sobert

€ 9.80

Süßer Quarkknödel

Backapfelragout & Glühweineis

€ 9.00

Nougatmousse

Mandarinencreme & Granatapfel

€ 9.20

zwei 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