



KLOSTERMÜHLE

Unser hausgebackenes Brot mit Jordan Oliven-Öl

Davor

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	€ 8.50
Frühlingsalat von Fräulein Lenz	€ 9.00
Sonnenblumenkerne, Radieschen & Kresse	klein € 6.00
Warmer Ziegenfrischkäse mit Bärlauchöl	€ 9.00
Ofenpaprika & Pflücksalate	
Gebeizter schottischer Lachs	€ 16.00
Grüne Soße & Spargel-Radieschensalat	
Gebackenes Kichererbsenbällchen	€ 10.00
Gurken-Spargelsalsa & Joghurt	

Hauptsache

Rumpsteak vom Angus Rind mit Bärlauchbutter	€ 28.80
Gemüse „Alles was der Acker hergibt“ & Kartoffelkuchen	
Gefüllter Ochenschwanz mit Rotweinschalotten	€ 24.50
Karottenpüree & Kräuterseitlinge	
Perlhuhnbrust mit Raz el Hanout	€ 26.50
Dattel Couscous & gebratener Spargel	

Unser Fang

Filet von der Lachsforelle	€ 24.80
Ratatouillegemüse & gebackene Kichererbsenbällchen	

Kein Fisch kein Fleisch

Gnocchi mit Spargelgemüse	€ 22.00
Bärlauch & Parmesan	
Stangenspargel mit einer Parmesankruste	€ 18.50
Pflücksalate von Fr. Lenz	



KLOSTERMÜHLE

Danach

Unser halbflüssiger Schokokuchen von Valrhonachokolade Mangoragout & Kokos Eis		€ 9.80
Joghurtmousse mit Butterstreusel Apfel & MinzEis		€ 9.20
zerlei Hausgemachte Sorbets mit Früchten		€ 8.50
Salz-Karamel-Eis mit Mascarponecreme		€ 9.50
Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör		€ 8.50
1 Kugel Möwenpick Eiscreme		€ 2.80
Eingelegter „Pfälzer Handkäse“ Apfelgelee, Radieschen & Röstbrot		€ 8.50
Rohmilchkäse Quitte & Nüsse		€ 12.00

Wein zum Käse:

2020er Roter Traminer-Riesling feinherb Weingut Hahnühle, Nahe - Bio	0,1l	€ 4.50
---	------	--------

Süßweine zum Käse oder Dessert:

„Sweetheart“ Sauvignon blanc weiß Weingut Zeter, Pfalz	5cl	€ 5.00
„Sweet Purple“ Likörwein – Pfälzer Port Weingut Zeter, Pfalz	5cl	€ 5.00