



KLOSTERMÜHLE

Davor

Feine Kartoffelsuppe mit Bärlauch & Brotchips	€ 8.00
Klare Kraftbrühe vom Reh mit Pilzravioli	€ 9.00
Frühlingssalate mit Kresse	€ 9.00
Radiesschen & Rosmarinnüsse	klein € 7.00
Endivien-Caesar Salat	€ 12.50
Granatapfelkerne & Serranoschinken	
Gebackene Oxtail Praline	€ 11.00
Radiesschen, eingelegte Senfkörner & Buttermilchvinaigrette	
Warmer Ziegenfrischkäse mit Apfel	€ 12.00
Rote Bete & Bärlauchöl	
Gebackenes Kichererbsenbällchen	€ 9.00
Gurkensalsa & Gewürzjoghurt	

Hauptsache

Rumpsteak rosa gebraten	€ 28.80
Café de Parisbutter oder Rotweinschalotten	
Ofengemüse & kleine Rosmarinkartoffeln	
„Boeuf Bourguignon“	
Langsam geschmorte Rinderschulter mit Rotweinjus	€ 24.50
Selleriepüree & gebratene Semmelknödel	
Gebratene Maispoulardenbrust mit Raz el Hanout	€ 22.80
Aprikosen-Mangold, Sesamnudeln & Kokos	
Lammrücken mit einer Gewürzkruste	€ 30.00
Zerlei Mais – Maiscrème & Maiskuchen	

Unser Fang

Tranche vom Skrei – Winterkabeljau	€ 30.00
Fenchel-Olivenragout & Salbei-Gnocchi	

Kein Fisch - kein Fleisch

Malfatti – kleine Parmesanknödel	€ 18.50
Allerlei Pilze & Olivenölschaum	



KLOSTERMÜHLE

Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonachokolade Mangoragout & Kokossorbet	€ 12.00
Quarkknödel mit Butterbrösel Apfelragout & weißes Schokoladen Eis	€ 9.50
Zweierlei Sorbet mit Früchten	€ 8.90
1 Kugel Möwenpick Eiscreme	€ 2.80
Crème Brûlée	€ 6.80
1 Nocke Mousse au Chocolat	€ 6.00
Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör	€ 8.80
Rohmilchkäse mit hausgebackenem Klostermühlenbrot Quitte & Rosmarin-Nüsse	€ 13.00
Nougat-Küchlein mit Ananas Maracuja-Eis & Mascarpone Espuma	€ 9.50

Süßwein zum Dessert:

Roter Traminer-Riesling mit Restsüße, Weingut Hahnmühle, Nahe	0,1l	€ 4.50
„Sweetheart“ Sauvignon blanc, Weingut Zeter, Pfalz	5cl	€ 5.00
„Sweet Purple“ Pfälzer Port rot, Weingut Zeter, Pfalz	5cl	€ 5.00