KLOSTERMÜHLE

Unser hausgebackenes Brot mit 3erlei Dips

Davor

Kürbiskokossuppe mit Erdnüssen und Koriander		€ 8.50
Mit gerösteten Garnelen		€ 10,00
Buratta -cremiger Mozzarella-		
Gurkensalsa, Avocadocreme & Brotknusper		€ 13.50
Feldsalat mit Kürbiskernöl		€ 10.00
Granatapfelkerne & Kürbiskernknusper	klein	€ 7.50
Ceaser-Endivien-Salat mit Brot-Chips		€ 9.50
Geröstete Garnelen		€ 18. 00
Tatar von schottischem Lachs mit Avocadocreme & Shisokresse		€ 14,50
Warmer Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney		€ 13.50
Bunte Bete & Liebstöckelöl		

Hauptsache

Rumpsteak vom Angus Rind rosa gebraten	€ 32.00
Café de Paris Butter oder Rotweinschalotten	
Wintergemüse & Rosmarinkartoffeln	
Langsam geschmorter Kalbstafelspitz mit Rotweinjus	€ 26.80
Selleriepüree& gebratene Semmelknödelscheiben	
Elsass trifft Pfalz	€ 26.80
„Coq au Riesling“ – Maispoulardenbrust in Riesling	
Steinchampignons, Speck & Nudeln	
Frikadellen vom Eichelschwein	
Berglinsengemüse & Ofenkürbis	€ 19.00
Skrei- Winterkabeljau auf der Haut gebraten	€ 30.00
Süßkartoffelravioli & Lauch mit Safranschaum	

Alle unseren Speisen enthalten Allergene!
Bitte informieren Sie uns **vorab** über Unverträglichkeiten.

KLOSTERMÜHLE

Kein Fisch - kein Fleisch

Haugemachte Käsespätzle Quarkspätzle mit Bergkäse und Endiviensalat	€ 18.50
Hausgemachte Gnocchi Rosenkohl, Kastanien & Birnenchutney	€ 21.00
Geschmolzener Münster Kleine Kartoffeln und Feldsalat	€ 18,50

Danach

Gebackenes Mousse von der Valrhonaschokolade Orangensalat, Frischkäseespuma & Maracujaeis	€ 13.80
Mousse von der Vollmilchschokolade mit Spekulatius Mandarine, Granatapfel & Sorbet	€ 11.00
Gewürz-Rahmstrudel mit Vanillesoße Bratapfelpüree & Mohneis	€ 11.00
Gin Tonic Sorbet mit Monkey 47	€ 8.50
Creme Brûlée	€ 8.00
Zweierlei Sorbet mit Früchten	€ 11.00
1 Kugel Möwenpick Eiscreme	€ 3.50
Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör	€ 9.50
Rohmilchkäse mit hausgebackenem Klostermühlenbrot Quitte & Rosmarin-Nüsse	€ 15.00

Süßwein zum Dessert:

21er Roter Traminer- Riesling mit Restsüße, Weingut Hahnmühle, Nahe	0,1l	€ 4.50
22er Scheurebe Edel & Süß, Weingut Bernhard Koch, Pfalz	0,1l	€ 4.80
22er Sweetheart Süßwein, Wengut Oliver Zeter	5cl	€ 5.00

Alle unseren Speisen enthalten Allergene!
Bitte informieren Sie uns **vorab** über Unverträglichkeiten.

KLOSTERMÜHLE

Pfalz Menü

Gebackener Entenstrudel

Bunte Bete & Granatapfel

Blauer Silvaner trocken, Weingut Hahnmühle, Nahe 0,1l

*****

Maispoulardenbrust mit Rieslingsoße

Steinchampignons, Speck & Nudeln

Riesling „Tradition“ trocken, Weingut Philipp Kuhn , Pfalz 0,1l

*****

Gebackener Reicher Ritter

Bratapfelsoße & Glühweineis

Scheurebe edelsüß, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l

€ 43.00

Weinbegleitung € 13.00

Alle unseren Speisen enthalten Allergene!
Bitte informieren Sie uns vorab über Unverträglichkeiten.

land leben!

Landidyll HOTELS & RESTAURANTS

KLOSTERMÜHLE

Unser 4-Gang Menü

Kürbis-Kokossuppe

Garnele & Koriander

Auxerois trocken, Weingut Matthias Wolf, Pfalz 0,1l

*****

Geröstete Jakobsmuschel

Süßkartoffelravioli & Ofenkürbis

Sauvignon blanc, Weingut Hahnmühle – Bio, Nahe 0,1l

*****

Saltimbocca vom Lammrücken

Selleriecreme, Kräuterseitlinge & Kartoffelkrapfen

Merlot trocken, WG Bernhard Koch

*****

Variation von Valrhonaschokolade & Mandarinen

Sekt Rosé, Gut Obercarlenbach, Pfalz, 0,1l

oder

Rohmilchkäse mit Chutney

21er Roter Traminer-Riesling mit Restsüße, Weingut Hahnmühle-Bio, Nahe 0,1l

€ 58.00

Weinbegleitung € 19.50

Alle unseren Speisen enthalten Allergene!
Bitte informieren Sie uns vorab über Unverträglichkeiten.