

KLOSTERMÜHLE

Alkoholfreier Secco

Unreifer Apfel & Eichenlaub – Manufaktur Jörg Geiger 0,1 l € 6.00

Davor

Gazpacho - kalte Gemüsesuppe mit Melone € 8.50

Unsere Fischsuppe mit Garnelen € 12.00
Croûton & Rouille

Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney € 13.00
Ofenpaprika & Basilikumöl

Sommersalate mit Kresse € 9.00
Radieschen & karamellisierte Nüsse klein € 7.00

Büffelmozzarella in Gazpachosud mit Melone € 15.00

Gebackene Ochschwanzpraline € 13.00
Radieschensalat & grüne Soße

Tatar vom Rinderrücken € 15.00
Scharfe Tomatenmarmelade & Röstbrot

Hauptsache

Tagliata rosa gebraten € 28.00
Scheiben vom Rumpsteak
Rucolasalat, Oliven, confierte Tomaten
Parmesan & Birnen Balsamico

Maispouardenbrust mit marokkanischem Gewürz € 27.80
Curry Mangold, Sesamnudeln & Kokosschaum

Langsam geschmorte Rinderbacke € 26.80
Rotweinjus, Selleriepüree & gebratene Semmelknödel

Schnitzel vom Kalbsrücken mit Wildpreiselbeeren € 28.50
Radieschen-Kartoffelsalat & Pflücksalat

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



KLOSTERMÜHLE

Unser Fang

Filet von der Lachsforelle € 26.50
Perlgraupen Risotto, Ackergemüse & Beurre Blanc

Kein Fisch - kein Fleisch

Lasagne von Semmelknödel € 23.00
Cremiges Pfifferlingragout & Parmesan

Danach

Halbflüssiger Kuchen von der Valrhonasschokolade € 13.80
Mango-Ragout & KokosEis

1 Nocke Mousse au chocolat € 6.80

Crème brûlée € 8.50

Buttermilch Panna Cotta € 11.00

Erdbeer-Ragout
Hollunderblütensespuma & hausgemachtes Sorbet

Pfälzer Erdbeeren € 10.00

Mascarponecreme, OlivenölEis & Cornflakesknusper

Zweierlei Sorbet mit Früchten € 11.00

1 Kugel Möwenpick Eiscreme € 3.50

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.50

Rohmilchkäse mit hausgebackenem Klostermühlenbrot € 15.00

Quitte & Rosmarin-Nüsse klein € 12.00

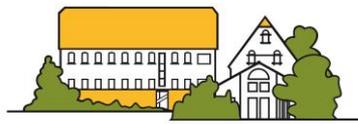
Süßwein zum Dessert:

22er Roter Traminer- Riesling mit Restsüße, Weingut Hahnmühle, Nahe 0,1l € 4.50

23er Scheurebe Edel & Süß, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l € 4.80

23er Sweetheart Sauvignon blanc, Süßwein, Weingut Oliver Zeter 5 cl € 4.00

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



KLOSTERMÜHLE

Pfälzer 3-Gang-Menü

Gebackene Ochsenschwanzpraline

Radieschensalat & grüne Soße

Auxerrois „Tonmergel“ tr., Weingut Bernhart, Pfalz o, 1l

Maispouardenbrust mit Raz el Hanout

Currymangold, Kokosschaum & Sesamnudeln

„Fas de Deux“ Weißweincuvee tr., Weingut Matthias Gaul, Pfalz o, 1l

Buttermilch Panna Cotta

Pfälzer Erdbeeren & Holunderespuma

Scheurebe Edel & Süß, Süßwein, Weingut Bernhard Koch, Pfalz o, 1l

3 Gänge € 42.00

Weinbegleitung € 15.40

land leben!





KLOSTERMÜHLE

4-Gang-Menü

Gazpacho

Büffelmozzarella & Melone

Pas de deux Weißweincuvée trocken, Weingut Matthias Gaul, Pfalz 0,1l

Thunfisch kalt mariniert

Maracuja & Shisokresse

Chardonnay „Ancestral“ trocken, Weingut Karsten Peter, Pfalz 0,1l

Lammrücken mit Harissa

Geröstetes Ackergemüse & Kartoffelkuchen

„Süden“ Rotweincuvée trocken, Weingut SOPS-Dambach, Pfalz 0,1l

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Himbeer-Caipirinha & Kokoseis

Rosé Sekt „Grand Carlo“, Weingut Obercarlenbach, Pfalz 0,1l

oder

Sweetheart Sauvignon blanc, Süßwein, Weingut Zeter, Pfalz 5 cl

4 Gänge € 60.00

Weinbegleitung € 22.00

Alle unsere Speisen enthalten Allergene!

Bitte informieren Sie uns vorab über Unverträglichkeiten.