



Klostermühle

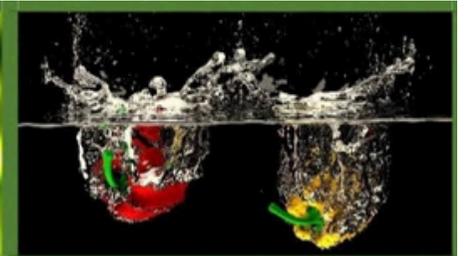
restaurant

SPEISEN



Über uns...

Unsere Idee und Motivation ist es, euch eine wohlige und entspannte Zeit bei uns zu bereiten. In authentischer Atmosphäre möchten wir euch mit leckeren Getränken und Speisen verwöhnen. Weg und Ziel ist es frische Zutaten, möglichst regionaler, nachhaltiger und fairer Herkunft mit besonderen Gewürzen und Kräutern zu außergewöhnlichen Speisen zu kombinieren.



interessante Informationen



Unser Hotel Klostermühle



Schnitzel FIVE, jeden Dienstag



Gast-Klostermühle
PASSWORD:
99Luftballons



DELUXE
Frühstücksbuffet



Das Menü auf Englisch,
Spanisch und Deutsch



Tipps aus der Region

Vorspeisen

G, H

Kartoffelsuppe - € 8,50 

Parmesan - Rauke - Mandeln

F, H, L, I

Indische Linsensuppe - € 9,00 *Vegan*

Rote Linsen - Orange - Ingwer - Kokosmilch - Chili - Tofu

F

Möhren-Mangosuppe ** - € 8,50

Gemüsechips *Vegan*

F, H

Kürbis-Ingwer Suppe ** - € 8,50

geröstete Walnüsse

Vegan

** Die Verfügbarkeit dieser Suppen kann je nach Saison variieren.

F, I, L, 1

Linsen-Karottensalat - € 11,00 *Vegan*

Tandorigewürz - Granatapfel - Tempeh - Mangochutney - Chili - Kreuzkümmel - Sellerie

J, L, 1

gemischter Salat - € 7,80 

Blattsalate - Honig-Senf vinaigrette - Sonnenblumenkerne

A, G, H, J, L, 1

Gebackene Schafskäseröllchen - € 11,50 

Teigblätter - Kräuter - getrocknete Tomaten - Blattsalat - geröstete Walnüsse - Honig-Senf vinaigrette

G, H, J, L, 1

Rote Bete - Ruccolasalat - € 11,00 

Ziegenfrischkäse - Kirschtomaten - geröstete Walnüsse - Vinaigrette

A, G, I, J, L, K, 1

Mezze - € 16,50 

Falafel - Humus - Linsensalat - Tabouleh - gefüllte Yufkablätter - Minzjoghurt - Fladenbrot

G, J, D, L, 1

Geräuchertes Forellenfilet - € 13,50

auf Erlenholz geräuchert - Apfel - Gurke - Rote Bete - frischer Meerrettich - Salbei-Limettendip

G, J, 5, L, 1

Gebackener Ziegenkäse - € 11,90 

Honig - Rosmarin - Chicorée-Birnensalat - Tomatenmarmelade
geröstete Sonnenblumenkerne



Hauptspeisen

A, G, L **Hähnchenbrust Indisch** - € 24,00

gebratenes Gemüse - Koriander – Rosinen – fruchtige Currysauce
Reisbällchen - Minzjoghurt

A, D, G **Forellenfilet** - € 25,00

auf der Haut gebraten – Dillbutter – Wurzelgemüse – Apfel – Trauben
Bärlauch-Kartoffelpüree

A **VeggieBowl** -€ 17,00 *Vegan*

Kichererbsencurry – Gemüsechips – Apfel – Spinat – Rote Bete
Radieschen – Basmatireis - Buchweizencrunch

A, G

Holzfallersteak vom Schwein -€ 19,50

Schweinenackensteak - Röstzwiebeln – Kräuterbutter – Bohnen – Bratkartoffeln

C, G, L, I, H, 1

Medaillons vom Wildschweinerücken - € 33,00

Rosmarinjus - Zucchini - getrocknete Tomate - Cashew - Kürbis-Herzoginkartoffeln

A, D, I, H

Lachsforellenfilet mit Kräuter-Nusskruste - € 26,50

Kirschtomate - Zucchini - Chicorée - Babyspinat - fruchtige Tomatensauce - Bandnudeln

A, C, E, G, I, L, 1

Mit einem Schnitzel um die Welt - € 21,50

knuspriges Schweineschnitzel - Salbei-Limettencreme - orientalischer Linsensalat
Koriander-Erdnusspesto mit Ingwer - Süßkartoffeln

A, C, G

Currywurst - € 14,00

Fruchtige Currysauce - Pommes - Limetten-Thymianaioli

A, D, F, J, K, L, 1, 2, 5

Räucherforellen Bowl - € 18,50

Forellenfilet aus regionaler Zucht - Edamame - Rote Bete - knusprige Zwiebeln
Soja Sesam Sauce - frischer Salat - Zitrusduftreis

A, C, L, G, 1, 2, 5

Wildschweinbraten - € 26,50

aus der Keule - Rosmarinjus - Kirschtomaten - gebratene Serviettenknödel

C, D, G, J, L, 1

Topfsülze - € 16,50

Zwiebelringe - hausgemachte Remoulade - Bratkartoffeln

A, C, G

Mühlenschnitzel - € 19,90

Schweineschnitzel - gebratene Champignons - Lauch-Apfel-Pfefferrahm
Steakhouse Pommes

A, C, G, J, L, 1

Würziger Pfannkuchen - € 15,50 

frische Champignons - Apfel-Lauchrahm - Salat

A, C, L, G, I

WildBowl - € 22,00

Wildragout - Rotweinsauce mit Gemüse- Spätzle - CranberryCrunch

A, F

Gefüllte Reispapiertaschen - € 17,50 *Vegan*

Mais-Gemüsefüllung – Tempeh – Currysauce – Zitrusduftreis
Mangochutney - Kimchi

A, G, H

Penne - € 16,00 

Kirschtomaten – junger Spinat – Kräuterpesto – Frühlingszwiebeln
Ziegenfrischkäse

G, J

Bratwurst vom Wildschwein - € 15,50

gebratener Spitzkohl – Aprikose – Chili – Kartoffel-Bärlauchpüree - Feigensenf

C, G, L

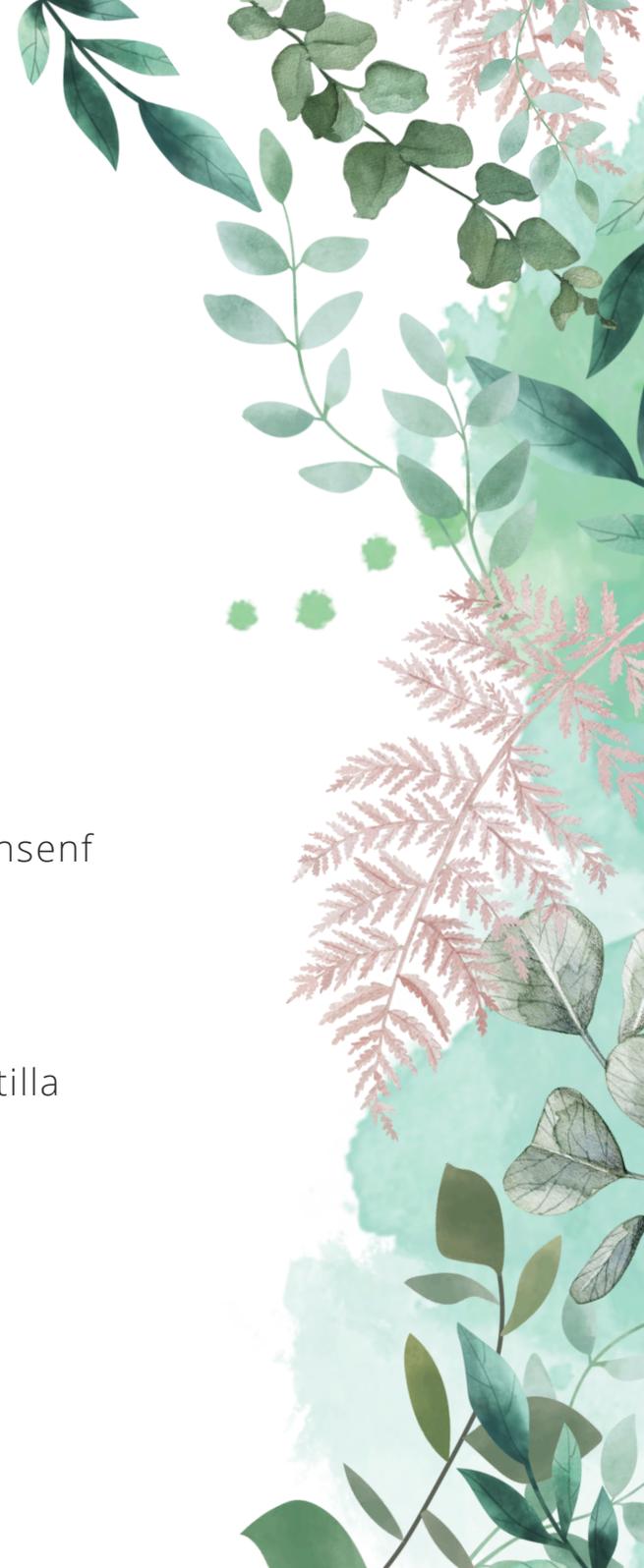
Rumpsteak - € 29,90

Cafe de Paris-Butter - Zwiebelmarmelade – grüne Bohnen – Kräutertortilla

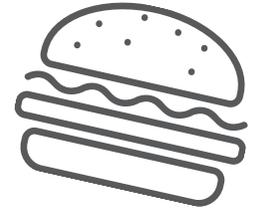
A, C, D, G

Holsteiner Schnitzel - € 18,50

Schnitzel - Spiegelei – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln



Burger



A, E, F, H, 1, 2, 5

Spicy Duck Burger - € 23,00

Entenfleisch scharf mariniert mit Kimchi, Chicorée, Orange, Chili, Koriander Erdnusspesto und Steakhouse Pommes

A, F, L, 1, 2, 4, 5, 8

Pilz Burger - € 19,00 *Vegan*

Champignon Dinkel Patty mit Tomaten, Gurken, Salat, Tomatenmarmelade und Steakhouse Pommes mit BBQ Dip

A, F, G, L, 1, 2, 4, 5, 8

Niemetaler Wagyu Burger - € 29,90

Saftiger Burger vom Wagyu-Rind mit Camembert, Birnensugo, Zwiebelmarmelade, Tomaten, Gurken, Salat und Steakhouse Pommes mit BBQ Sauce

Optional: Süßkartoffeln oder überbackene Pommes für 2,50€ extra

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4=Koffeinhaltig,
5=Säuerungsmittel, 6= Phenylaninsäure, 7=Chininhaltig, 8=Süßungsmittel, 10=gewachst.
A=Glutenhaltig / C=Ei / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Sojabohne / G=Laktosehaltig /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite

G, H, 2

Gefüllte Hähnchenschenkel - € 26,00

Ziegenfrischkäse – Aprikosen – Basilikumcrème
mediterranes Gemüse – gegrillte Parmesanpolenta

A, C, F, G, H, 1, 2, 5

Gemüsepfannkuchen - € 15,50



Wokgemüse – Kräuter – Frucht – Chili – Ingwer – Cashewcrunch

A, I

Rigatoni - € 17,50



fruchtig, würzige Tomatensauce – Apfel – Rüben – Blattspinat
getrocknete Tomaten – Koriander – geröstete Cashewkerne



Bitte spreche uns auf Allergien und Unverträglichkeiten an.
Wir können dich dann individuell über die Inhaltsstoffe
informieren und deine Speisen individuell zubereiten.

Alle Preise sind in Euro und inkludieren die gesetzliche
Mehrwertsteuer.



Klostermühle
restaurant

Gemütlich & rustikal



☆ Deluxe ☆
Frühstücksbuffet
Jeden **Sonntag**
von 10:00 bis 12:00 Uhr.
Für **15 €* pro Person.**
*außer an Feiertagen



☆ Hotel mit Charme ☆
Übernachten Sie
in unserem Hotel
und entdecken Sie unsere
besonderen Angebote.



☆ Feiern & Events ☆
Wir bieten Ihnen den
perfekten Raum für Ihre Veranstaltung.
Sagen Sie uns, was Sie sich vorstellen,
und wir sorgen dafür, dass Ihr Tag
unvergesslich wird.

☆ Genieße unsere kulinarischen Erlebnisse und besonderen Veranstaltungen ☆

Enten- und Gänsezeit (Oktober - Dezember), Knusprige Spareribs, Vorlesedinner,
Flying Tapas, Osterfrühstück & Ostermontag, Karfreitag, Weihnachtsdinner, Silvesterdinner.

Sichere dir rechtzeitig deinen Tisch!

Book!
Now!

Vom Land auf deinen Tisch

Wir alle möchten wissen, woher unser Essen kommt und die Geschichte hinter jedem Ingredient. Deshalb arbeiten wir mit regionalen Produzenten zusammen, die Leidenschaft in ihre Arbeit stecken. Wir möchten sie dir vorstellen, denn wenn du unser Essen genießt, bist du auch Teil dieses Kreises.

Wo Tiere mit Respekt aufwachsen



In der Klostermühle lieben wir es, viele Dinge selbst zu machen. Deshalb werden viele unserer Produkte, wie Brot, Kuchen, Eis und unsere hausgemachten Marmeladen, mit viel Hingabe in unserer Küche zubereitet.



Klostermühle
restaurant