

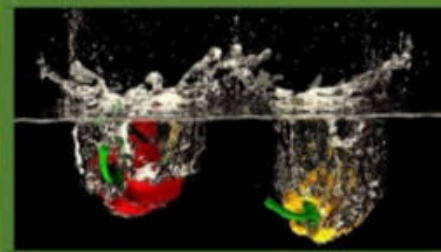
Klostermühle
restaurant

MENÜ



— Acerca de nosotros... —

Nuestra idea y motivación es que pase un rato agradable y relajado con nosotros. Nos gustaría mimarle con deliciosas bebidas y comida en un ambiente auténtico. La forma y el objetivo es combinar ingredientes frescos, preferiblemente de origen regional, sostenible y justo, con especias y hierbas especiales para crear platos extraordinarios.





Entrantes

G, H **Sopa de patatas** - € 8,50 

Parmesano - Rúcula - Almendras

F, H, L, I **Sopa de lentejas** - € 9,00 *Vegan*

Estilo oriental - Lentejas rojas y naranjas - Jengibre - Leche de coco - Tofu - Guindilla

Sopa del día 

Preguntale al personal

F, L **Ensalada oriental de Quinoa**- € 11,50 *Vegan*

Lentejas rojas - Garbanzos - Zanahoria - Pasas sultanas - Granada - Chile - Comino - Cilantro
Col de Filder- Tempeh - Chutney de mango



J, L, 1 **Ensalada mixta** - € 7,80

Lechuga variada - Vinagreta de miel y mostaza - Verduras - Pipas de girasol

A, C, D **Gambas "Black Tiger"** - € 14,50

Pan casero - Alioli

A, G, H, J, L, 1

Rollitos de queso Feta - € 11,50

Masa de hojaldre - Hierbas - Tomate seco - Lechuga - Nueces - Vinagreta de miel y mostaza

G, H, J, L, 1

Ensalada de Remolacha- € 11,00

Rúcula - Queso fresco de cabra - Tomate cherry - Nueces - Vinagreta

A, C, G, I, L

Tapas Españolas- € 18,00

Croquetas de Pollo- Olivas - Patatas Bravas - Verduras marinadas - Alioli
- Queso manchego - Pan casero 

Alternativa vegetariana con Falafel

Con Gambas + € 9,00

G, J, D, L, 1

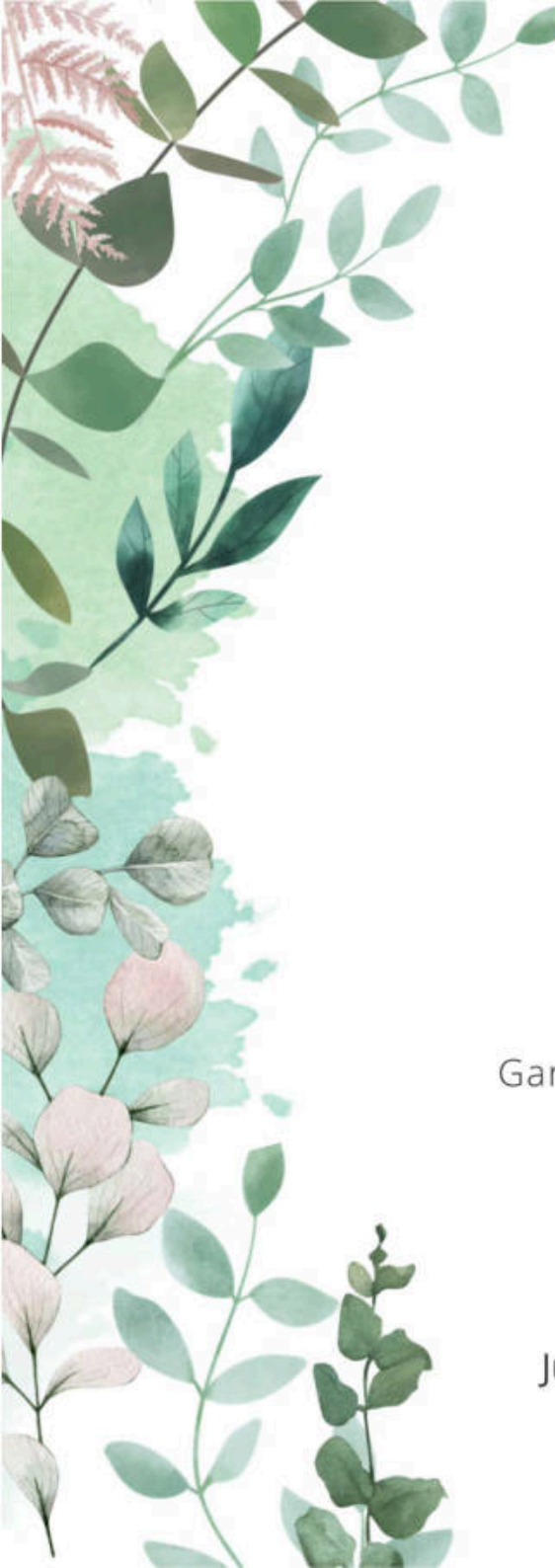
Trucha ahumada - € 13,50

Filete ahumado - Manzana - Pepino - Remolacha - Rábano picante - Dip de queso y lima

G, J, 5, L, 1

Queso de Cabra al horno - € 11,90

Ensalada de endivia y pera - Mermelada de tomate - Pipas - Miel - Romero



Principales

A, G, L

Pechuga de Pollo al estilo hindú - € 24,00

verduras sofritas - cilantro - pasas sultanas - salsa de curry afrutada
bolas de arroz - salsa de yogur con menta

A, D, G

Filete de Trucha frito - € 25,00

Mantequilla de eneldo - Verduras con nabo y manzana - Puré con ajo silvestre

A

Bol Vegano "Veggiebowl" -€ 17,00 *Vegan*

Garbanzos al curry - Chips de vegetales - Manzana - Espinacas - Remolacha - Rábano -
Arroz basmati - Crujiente de trigo sarraceno

H, I

Lomo de venado envuelto en jamón serrano - € 36,00

Jugo de grosella negra - Calabacín - Tomate seco - Anacardo - Papas duquesa de calabaza

A, F, K, 1, 2, 5, 8

Poke Bowl - € 17,50

Tofu ahumado - Mango - Aguacate - Zanahoria - Pepino - Rabano
- Edamame - Arroz - Salsa de sesamo

Con Gambas + € 9,00

A, D, I, H

Trucha-asalmonada con costra de hierbas y nueces - € 26,50

Tomate cherry - calabacín - achicoria - espinacas baby - salsa de tomate afrutada - tallarines

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

Schnitzel "La vuelta al mundo" - € 21,50

Schnitzel de cerdo - Dip de salvia y lima - Ensalada oriental de lentejas
- Pesto de cilantro y cacahuete con jengibre - Boniato frito

A, C, G

Currywurst - € 14,00

Salchicha XL - Salsa de curry afrutada - Patatas fritas - Alioli de lima y tomillo

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

Bol de trucha ahumada - € 18,50

Trucha regional - Edamame - Remolacha - Cebolla crujiente - Salsa de soja y sésamo - Ensalada fresca - Arroz al aroma de cítricos

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

Jabalí asado - € 27,50

Pieza de la pierna - Jugo de romero - Tomates cherry - Cantarelus - „Sammelknödel“

C, D, G, J, L, 1

"Sülze" (Embutido alemán) - € 16,50

Aros de cebolla - Salsa tártara casera - Patatas salteadas con beicon y cebolleta

A, C, G

„Mühlenschnitzel“ - € 19,90

Schnitzel de cerdo - Champiñones salteados - Salsa de puerro con manzana y pimienta - Patatas fritas

A, C, G, J, L, 1

Crep salada con Champiñones - € 15,50

Champiñones salteados - crema de manzana y puerro - Ensalada

A, C, G, H, I, L

Ragú de venado - € 24,50

Salsa de vino tinto - Spaetzle con queso - Coles de Bruselas
- Manzana - Miel - Almendras

A, F **Rollitos de Pasta de arroz rellenos** - € 17,50 *Vegan*

Relleno(maíz y verduras) - Tempeh - Salsa de curry - Arroz al aroma de cítricos -
Chutney de mango - Kimchi

A, G, H **Penne (Pasta)** - € 16,00

Tomates cherry - Espinacas tiernas - Pesto de hierbas - Cebolletas
- Queso de cabra fresco

G, J **“Bratwurst” Salchicha Jabalí** - € 15,50

Ensalada de col lombarda - albaricoque - guindilla - puré de patata y ajo silvestre -
mostaza de higo

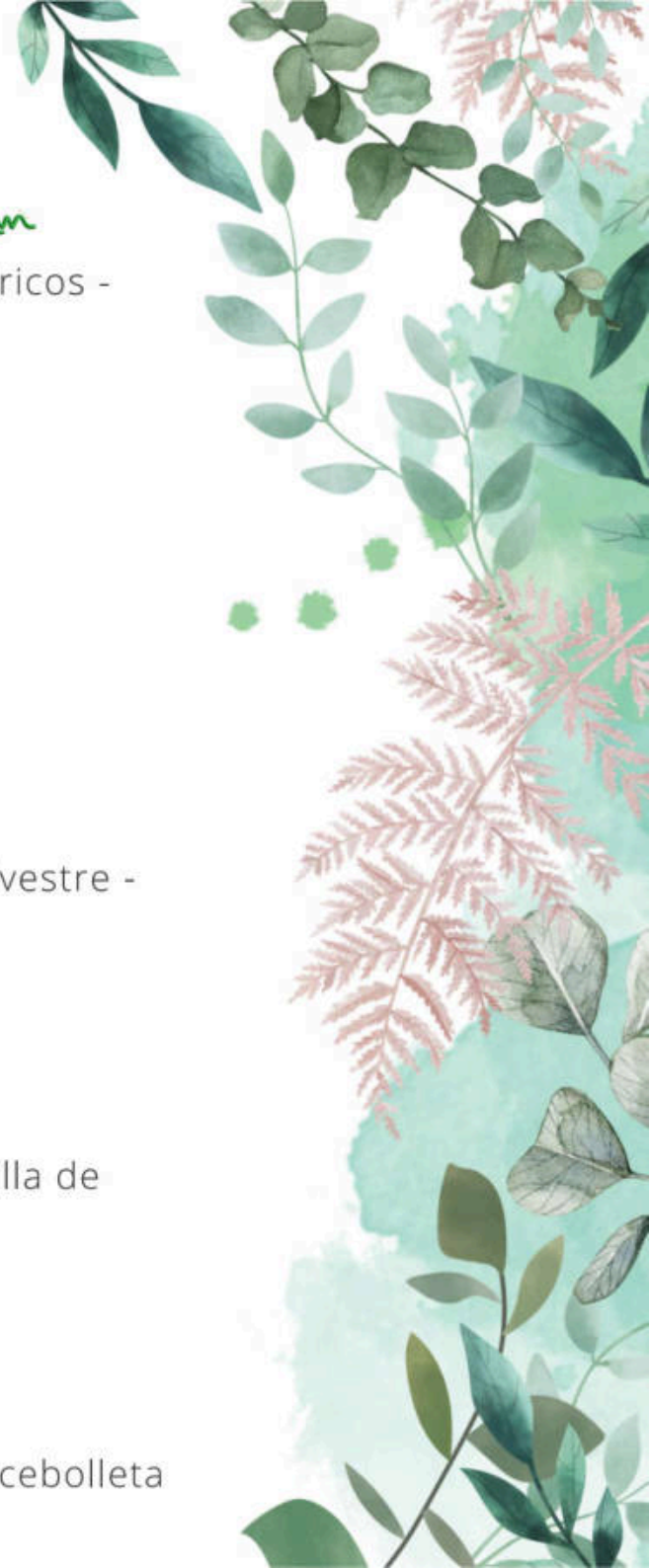
C, G, L **“Rumpsteak” Bistec de Buey** - € 29,90

Mantequilla „Café de Paris” - Mermelada de cebolla - Judías verdes - Tortilla de
Patatas con hierbas al estilo español.

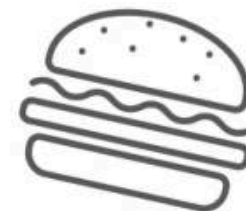
A, C, D, G

HolsteineSchnitzel - € 18,50

Schnitzel de cerdo - Huevo frito - Salsa tártara casera - Patatas con Beicon y cebolleta



Burger



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

Hamburguesa de Pato picante (estilo oriental) - € 23,00

Pato deshilachado marinado con picante y kimchi, achicoria, naranja guindilla, pesto de cilantro y cacahuets, acompañado de patatas fritas.

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

Hamburguesa de setas - € 19,00

Vegan

Hamburguesa de setas con tomate, pepino, lechuga y mermelada de tomate, acompañada de patatas fritas con salsa BBQ

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

Hamburguesa “Bramwald Wagyu” - € 29,90

Jugosa hamburguesa de ternera Wagyu con camembert, salsa de pera, mermelada de cebolla, tomates, pepinillos y ensalada, acompañada de patatas fritas con salsa BBQ

Opcional: patatas fritas de boniato dulce o patatas fritas con queso gratinado por 2,50€ extra

1=colorante, 2=conservante, 3=antioxidante, 4=contiene cafeína, 5=acidulante,
6=ácido fenilánico, 7=contiene quinina, 8=edulcorante, 10=encerado.

A=contiene gluten / C=huevo / D=pescado / E=cacahuets / F=soja / G=contiene lactosa /
H=nueces / I=apio / J=mostaza / K=sésamo / L=sulfitos

G, H, 2

Muslos de pollo rellenos - € 26,00

Queso fresco de cabra - Albaricoques - Espuma de albahaca
- Verduras - Polenta con parmesano

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

Crep salada con verduras - € 15,50

Wok verduras - Hierbas - Fruta - Chile - Jengibre - Anacardos crujientes

A, I **Rigatoni (Pasta)** - € 17,50

Vegan

Salsa de tomate - Manzana - Nabo - Espinacas - Tomates secos
- Cilantro - Anacardos tostados



Háblenos de sus alergias e intolerancias, así podremos informarle individualmente sobre los ingredientes y preparar sus platos individualmente.

Todos los precios son en euros e incluyen el IVA legal.

De la tierra a tu mesa

Todos queremos saber de dónde vienen nuestros alimentos y la historia que hay detrás de cada ingrediente. Por eso trabajamos con productores regionales que ponen pasión en su trabajo. Nos gustaría presentárselos, porque cuando usted disfruta de nuestra comida, también forma parte de este círculo.

Donde los animales crecen con respeto



En Klostermühle nos encanta hacer muchas cosas nosotros mismos. Por eso, muchos de nuestros productos, como el pan, los pasteles, los helados y nuestras mermeladas caseras, se preparan con gran dedicación en nuestra cocina.