

Klostermühle
restaurant

S P E I S E N

Klostermühle restaurant



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.



Vorspeisen

G, H **Kartoffelsuppe** - 8,50 

Parmesan - Rauke - Mandeln

F, H, L **Indische Linsensuppe** - 9,00 *Vegan*

Rote Linsen - Ingwer - Kokosmilch - Chili - Tofu

saisonale Suppe - 8,50 

nach Tagesangebot

F, L **Orientalischer QuinoaSalat** - 11,50 *Vegan*

Kichererbsen - Karotte - rote Linsen - Kreuzkümmel
Rosinen - Chili - Spitzkohl - Granatapfel - Koriander
Mangochutney - gebackener Tempeh

L, J **gemischter Salat** - 7,80 

Blattsalate - Honig-Senf vinaigrette - Sonnenblumenkerne

A, C, D **Black Tiger Garnelen** - 14,50 

hausgebackenes Brot - Aioli

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel,
4=Koffeinhaltig, 5=Säuerungsmittel, 6= Phenylalaninquelle,
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

Vorspeisen

A, G, H, J, L **Gebackene Schafskäseröllchen** - 11,50 

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

G, H, J, L **Rote Bete - Ruccolasalat** - 11,00 

Ziegenfrischkäse - Kirschtomaten
geröstete Walnüsse - Vinaigrette

A, C, G, I, L **Spanische Tapas Variation** - 18,00

Croquetas de Pollo - Oliven - Papas Bravas - mariniertes Gemüse
Aioli - Manchegokäse - hausgebackenes Brot

vegetarische Alternative mit Falafel 

wahlweise mit Garnelen + 9,00 

D, G, J, L **Geräuchertes Forellenfilet** - 13,50 

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

G, J, L, S **Gebackener Ziegenkäse** - 11,90

Honig - Rosmarin - Chicorée-Birnensalat
Tomatenmarmelade - geröstete Sonnenblumenkerne

Bitte spreche uns auf Allergien und Unverträglichkeiten an.



Wir können dich dann individuell über die
Inhaltstoffe informieren und deine Speisen
individuell zubereiten.

Alle Preise sind in Euro und inkludieren die
gesetzliche Mehrwertsteuer.

Hauptspeisen

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

gebratenes Gemüse - Koriander - Rosinen
fruchtige Currysauce - Falafel - Minzjoghurt

A, D, G **Forellenfilet** - 25,00 

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

VeggieBowl - 17,00 

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

H, I **Rehrücken im Serranomantel** - 36,00

Johannisbeerjus - Zucchini - getrocknete Tomaten
Cashewkerne - KürbisHerzoginKartoffeln

A, D, H, I **Lachsforellenfilet**

mit Kräuter-Nusskruste - 26,50 

Kirschtomate - Zucchini - Chicorée - Babyspinat
fruchtige Tomatensauce - Bandnudeln

A, C, E, G, L

Mit einem Schnitzel um die Welt - 21,50

Schweineschnitzel - Salbei-Limettencreme
orientalischer QuinoaSalat - Süßkartoffeln
Koriander-Erdnusspesto mit Ingwer

Hauptspeisen

A, C, G **Currywurst** - 14,00

Fruchtige Currysauce – Pommes
Limetten-Thymianaioli

A, D, F, L, J, 1, 2, 5 **Räucherforellen Bowl** - 18,50



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

A, C, G, I, L **Wildschweinbraten** - 27,50

aus der Keule - Rosmarinjus – Kirschtomaten
Pfifferlinge - gebratene Serviettenknödel - Birnenschutney

C, D, G, J, L **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 **Würziger Pfannkuchen** - 15,50



frische Champignons – Apfel-Lauchrahm – Salat

A, C, G, H, I, L **Reh-Ragout** - 24,50

Rotweinsauce – Rosenkohl - Apfel
Honig - Mandel - Käsespätzle

A, F, K, L

Gefüllte Reispapiertaschen - 17,50

Mais-Gemüsefüllung – Tempeh – Currysauce

Zitrusduftreis - Mangochutney - Kimchi

A, G, H

Penne - 16,00

Kirschtomaten – junger Spinat – Kräuterpesto

Frühlingszwiebeln - Ziegenfrischkäse

G, J, L

Bratwurst vom Wildschwein - 15,50

gebratener Spitzkohl – Aprikose – Chili

Kartoffel-Bärlauchpüree - Feigensenf

C, D, 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

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

Poke Bowl - 17,50

geräucherter Tofu - Mango - Avocado - Möhre

Gurke - Radieschen - Edamame - Reis -

Sesammarinade

Wahlweise mit Garnelen + 9,00



Hauptspeisen

G, H, L

Gefüllte Hähnchenschenkel - 26,00

Ziegenfrischkäse – Aprikosen – Basilikumcrème
mediterranes Gemüse – gegrillte Parmesanpolenta

A, C, F, G, H, I, 1, 2, 5, 8

Gemüsepfannkuchen - 15,50



Wokgemüse – Kräuter – Frucht – Chili – Ingwer – Cashewcrunch

A, H, I

Rigatoni - 17,50

Vegan

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

Burger



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

Spicy Duck Burger - 23,00

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

A, 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

Bramwald Wagyu Burger - 29,90

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

Wahlweise für 2,50€ extra:

Süßkartoffeln oder überbackene Pommes

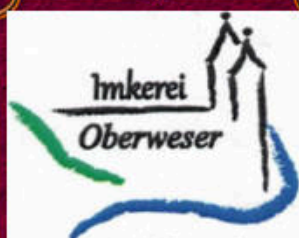
Vom Land auf deinen Tisch

Wir alle möchten wissen, woher unser Essen kommt und die Geschichte hinter jeder Zutat kennen. 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



ellens sirup
company



Strautmann
aus dem
wesertal



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

Klostermühle
restaurant