



Speisen

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

Kartoffelsuppe (vegetarisch)

Parmesan - Rauke - Mandeln

€ 6,50

Indische Linsensuppe (vegan)

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

€ 7,00

Möhren-Mangosuppe (vegan)

Gemüsechips

€ 6,5

Linsen-Karottensalat (vegan)

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

€ 9,00

gemischter Salat (vegetarisch)

Blattsalate - Honig-Senf vinaigrette – Gemüse - Sonnenblumenkerne

€ 6,50

G e b a c k e n e S c h a f s k ä s e r ö l l c h e n (vegetarisch)

Teigblätter - Kräuter – getrocknete Tomaten – Blattsalat – geröstete Walnüsse – Honig-Senf vinaigrette
€ 10,50

R o t e B e t e - R u c c o l a s a l a t (vegetarisch)

Ziegenfrischkäse – Kirschtomaten - geröstete Walnüsse – Vinaigrette
€ 9,00

M e z z e (vegetarisch)

Falafel – Humus – Linsensalat – Tabouleh - gefüllte Yufkablätter – Minzjoghurt - Fladenbrot
€ 12,50

G e r ä u c h e r t e s F o r e l l e n f i l e t

auf Erlenholz geräuchert – Apfel – Gurke – Rote Bete – frischer Meerrettich – Salbei-Limettendip
€ 11,00

G e b a c k e n e r Z i e g e n k ä s e (vegetarisch)

Honig – Rosmarin – Chicorée-Birnensalat – Tomatenmarmelade –
geröstete Sonnenblumenkerne
€ 9,50

Hauptspeisen

H ä h n c h e n b r u s t m i t G r e m o l a t a

Möhren-Lauchgemüse - Zitrone – Knoblauch – Kapern – Parmesan - Kräuterbandnudeln
€ 19,00

F o r e l l e n f i l e t

auf der Haut gebraten – Dillbutter – Rüben-Apfelgemüse –
Bärlauch-Kartoffelpürree
€ 21,00

V e g g i e B o w l (vegan)

Kichererbsencurry – Gemüsechips – Apfel – Spinat – Rote Bete - Radieschen – Basmatireis - Buchweizencrunch
€ 13,00

H o l z f ä l l e r s t e a k v o m S c h w e i n

Schweinenackensteak - Röstzwiebeln – Kräuterbutter – Bohnen – Bratkartoffeln
€ 16,00

Medaillons vom Wildschweinerücken

Rosmarinjus - Romanesco & glacierte Möhren - KürbisHerzoginkartoffeln

29

Lachsforelle mit Kräuter-Nusskruste

Kokos-Currysauce – Mangochutney – Tabouleh – Zitrusduftreis

€ 22,50

Mit einem Schnitzel um die Welt

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

€ 18,00

Currywurst

Fruchtige Currysauce – Pommes – Limetten-Thymianaioli

€ 9,50

Räucherforellen Bowl

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

€ 15,00

W i l d s c h w e i n b r a t e n

aus der Keule - Rosmarinjus – Kirschtomaten - gebratene Serviettenknödel

€ 23,50

T o p f s ü l z e

Zwiebelringe – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln

€ 12,50

M ü h l e n s c h n i t z e l

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

€ 16,50

W ü r z i g e r P f a n n k u c h e n (vegetarisch)

frische Champignons – Apfel-Lauchrahm – Salat

€ 12,50

W i l d B o w l

Wildragout – Rotweinsauce mit Gemüse– Spätzle – CranberryCrunch

€ 17,00

G e f ü l l t e R e i s p a p i e r t a s c h e n ^(vegan)

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

€ 12,50

P e n n e ^(vegetarisch)

Kirschtomaten – junger Spinat – Kräuterpesto - Frühlingszwiebeln – Ziegenfrischkäse

€ 13,50

W i l d b r a t w u r s t

Rotkrautsalat mit Chili – Kartoffel-Bärlauchpürree - Feigensenf

€ 12,00

R u m p s t e a k

Cafe de Paris-Butter - Zwiebelmarmelade – grüne Bohnen – Steakhouse Pommes

€ 26,50

H o l s t e i n e r S c h n i t z e l

Schnitzel - Spiegelei – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln

€ 14,00

S p i c y D u c k

Entenfleisch scharf mariniert – asiatisches Rotkraut – Tabouleh – gebackene Reisbällchen
€ 17,50

T e m p e h - B u r g e r (vegetarisch)

gebackener Tempeh – Apfel – Tomate – Gurke – Salat – Pesto – Pommes - Limetten-Thymianaioli
€ 13,50

G e f ü l l t e H ä h n c h e n s c h e n k e l

Hähnchenschenkel– Ziegenfrischkäse – Aprikosen – Basilikumschaum – mediterranes Gemüse – gegrillte Parmesanpolenta
€ 21,00

G e m ü s e p f a n n k u c h e n (vegetarisch)

Wokgemüse – Kräuter – Frucht – Chili – Ingwer - Cashewcrunch
€ 12,50

R i g a t o n i (vegan)

fruchtig, würzige Tomatensauce - Apfel – Rüben – Blattspinat – getrocknete Tomaten – Koriander – geröstete Cashewkerne
€ 13,50

Dessert

Crème Brûlée

frische Früchte
€ 7,50

Schwedendessert

Vanilleeis – Apfelkompott – Schlagsahne – Eierlikör
€ 6,50

Walnusseis

geröstete Walnüsse, Ahornsirup, Schlagsahne
€ 7,00

Zimteis

Pflaumenkompott – Sahne
€ 6,50

K o k o s e i s

frische Ananas – Himbeersauce – Sahne
€ 7,00

Z i t r o n e n S c h m a n d M o u s s e

Birnenragout mit Ingwer
€ 8,00

Z i t r o n e n - T a r t e

Gewürzcaffemousse - CranberryCrumble
€ 9,50

**Bitte sprechen Sie uns auf Allergien und Unverträglichkeiten an. Wir können Sie dann individuell über die
Inhaltstoffe informieren und Ihre Speisen individuell zubereiten.**

Alle Preise sind in Euro und inkludieren die gesetzliche Mehrwertsteuer.



www.klostermuehle-bursfelde.de info@klostermuehle-bursfelde.de 05544 - 8989 998