

Speisen

Restaurant

Klostermühle  Bursfelde



Vorspeisen

Asiatische Currysuppe $\frac{1}{10}$ /F (vegan)

Gemüse - Chili - Kokosmilch - Ingwer - Limette

€ 5,60

Kürbissuppe $\frac{1}{10}$ /G/Z (vegetarisch)

Sahne, Rote Bete - Apfelchutney

€ 5,40

Linsen-Karottensalat $\frac{F}{5/10}$ (vegan)

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

€ 7,80

Gebackene Schafskäseröllchen $\frac{5}{G/A}$ (vegetarisch)

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

€ 8,50

Vorspeisen

Rote Bete - Ruccolasalat Z/J² (vegetarisch)

Ziegenfrischkäse - Kirschtomaten - geröstete Walnüsse - Vinaigrette

€ 7,80

Mezze G/H/L/K/S (vegetarisch)

Falafel, Hummus, Linsensalat, gefüllte Yufkablätter, Minzjoghurt, Fladenbrot

€ 9,50

Mozzarella mit Glasnudelsalat G/F/Z/E (vegetarisch)

gebackener Mozzarella, Glasnudeln, Gemüse, Sojasauce, Koriander-Erdnußpesto,
Ingwer, Chili

€ 8,50

Kleiner, gemischter Salat J (vegetarisch)

Blattsalate, Honig-Senf vinaigrette

€ 4,90

Hauptspeisen

Maishähnchenbrust A/HF/E/10

Nuss-Chilikruste – Currysauce – Gemüse – Mangochutney – Basmatireis
€ 15,80

Zanderfilet CG/A

auf der Haut gebraten, Senfhollandaise, frisches Gemüse, Rote Bete – Polenta
€ 17,50

Gefüllte Reispapiertaschen A/1/3/F/10 (vegan)

Mais-Gemüsefüllung – Tempeh – Currysauce – Reis – Mangochutney
€ 9,50

Holzfällersteak vom Schwein AG/10/C/1/2/3

Schweinenacken-Röstzwiebeln – Kräuterbutter – Bohnen – Bratkartoffeln
€ 13,50

Lachsfilet mit Nuss-Chilikruste AE/5/10

Kokos-Currysauce – Mangochutney – frisches Gemüse – Basmatireis
€ 17,90

Hauptspeisen

Mit einem Schnitzel um die Welt AVHG/C/Z/10

knuspriges Schweineschnitzel – Avokadocreme – orientalischer Linsensalat –
Koriander-Erdnußpesto mit Ingwer – geröstete Süßkartoffeln
€ 15,90

Currywurst AVG/7/C/1/10

Fruchtige Currysauce – Pommes – Limettenaioli
€ 7,90

Wildschweinbraten A/C/10/1/C/3

aus der Keule – Rotwein-Pflaumensauce – Rahmwirsing – Butterspätzle
€ 22,80

Topfsülze G/10/C/5/7/2

Zwiebelringe – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln
€ 8,90

Mühlenschnitzel AVHG/C/10

Schweineschnitzel – gebratene Champignons – Lauch-Apfel-Pfefferrahm –
Steakhouse Pommes
€ 13,80

Hauptspeisen

Würziger Pfannkuchen *A/C/G/M* (vegetarisch)

frische Champignons – Apfel-Lauchrahm – Salat

€ 8,90

Schweinebraten *A/G*

Rotwein-Pflaumensauce – Zwiebelmarmelade – frisches Gemüse – Butterspätzle

€ 12,90

Penne *AHVG/C/Z* (vegetarisch)

Kirschtomaten – junger Spinat – Kräuterpesto – Frühlingszwiebeln – Ziegenfrischkäse

€ 9,50

Rumpsteak *10/C/G*

vom Angusrind, Zwiebelmarmelade, Senf-Hollandaise – grüne Bohnen – Steakhouse

Pommes

€ 23,80

Holsteiner Schnitzel *AHVC/8/7*

Schnitzel – Spiegelei – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln

€ 11,80

Hauptspeisen

Temp eh - Burger G/V/C/F/H/I (vegetarisch)

gebackener Temp eh - Guacamole - Tomate - Gurke - Salat - Pesto - Pommes -
Limettenaioli
€ 9,50

Orientalischer Lambraten G/5/6/7/8/1

Rotweinsauce - Dörro bst - Kreuzkümmel - Ingwer - Bohnengemüse -
Rote Bete-Polenta
€ 21,90

Gemüsepfannkuchen A/C/G/F/A/Z/10 (vegetarisch)

Wokgemüse - Kräuter - Frucht - Chili - Ingwer - Cashewcrunch
€ 9,50

Rigatoni A/C/G/H/10 (vegan)

Avocado - gebratene Süßkartoffeln - Blattspinat - getrocknete Tomaten - Koriander
- geröstete Cashewkerne
€ 9,80

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmacksverstärker / 5 Geschwefelt / 6 Geschwärtzt / 7 Phosphat / 8
Süßungsmittel
9 Phenylalanin / 10 Gewachst

A Glutenhaltig / C Ei / E Erdnüsse / F Sojabohne / G Laktosehaltig /

H Schalenfrüchte / I Sellerie / J Senf / K Sesam / L Sulfite / Z Zitrusfrüchte

Dessert

Crème Brûlée C/8/G

frische Früchte

€ 5,80

Schwedendessert 10/C/8/G

Vanilleeis – Apfelkompott – Schlagsahne – Eierlikör

€ 4,90

Walnusseis C/8/G/1/A

geröstete Walnüsse, Ahornsirup, Schlagsahne

€ 5,90

Zimteis C/8/G/1

Pflaumensauce – Sahne

€ 4,90

Kokoseis C/8/G/1

frische Ananas – Himbeersauce – Sahne

€ 5,30

Warmer Milchreis G/Z

Pflaumenkompott

€ 4,80