

Speisen

Restaurant

Klostermühle  Bursfelde



alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Unsere Empfehlung!

Asiatische Currysuppe 1/10/F (vegan)

Gemüse - Chili - Kokosmilch - Ingwer - Limette

5,90

Kartoffelsuppe 1/G (vegetarisch)

Parmesan - Kräutercroutons

5,40

Linsen-Karottensalat F/5/10 (vegan)

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

7,80

Gebackene Schafskäseröllchen 5/G/A (vegetarisch)

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

8,50

Vorspeisen

Rote Bete - Ruccolasalat Z1 (vegetarisch)

Ziegenfrischkäse - Kirschtomaten - geröstete Walnüsse - Vinaigrette

7,80

Unsere Empfehlung!

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

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

10,50

Mozzarella G/F/Z/E/A (vegetarisch)

Misosauce - Erdnuss-Korianderpesto - Buchweizencrunch

6,50

Kleiner, gemischter Salat J (vegetarisch)

Blattsalate, Honig-Senf vinaigrette

4,90

Hauptspeisen

Maishähnchenbrust A/HF/E/10

Nuss-Chilikruste - Currysauce - Gemüse - Mangochutney - Basmatireis
16,80

Zanderfilet CG/A

auf der Haut gebraten - Senfhollandaise - frisches Gemüse - Bärlauch -
Kartoffelpüree
17,50

Unsere Empfehlung!

Veggie Bowl 5/F/10/L/Z (vegan)

Kichererbsencurry - gegrillte Süßkartoffel - Avocado - Spinat - Rote Bete -
Radieschen - Buchweizencrunch
11,80

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

Schweinenackensteak - Röstzwiebeln - Kräuterbutter - Bohnen - Bratkartoffeln
13,90

Lachsfilet mit Nuss-Chilikruste AE/5/10

Kokos-Currysauce - Mangochutney - Babyspinat - Basmatireis
18,90

Hauptspeisen

Unsere Empfehlung!

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

knuspriges Schweineschnitzel - Avokadocreme - orientalischer Linsensalat -
Koriander-Erdnußpesto mit Ingwer - Süßkartoffeln

16,90

Currywurst AVG/7/C/V/10

Fruchtige Currysauce - Pommes - Limetten-Thymianaioli

8,50

Wildschweinbraten 10/5/1

aus der Keule - Rotwein-Schalottensauce - Ofengemüse - Rosmarinkartoffeln

22,80

Topfsülze G/10/C/5/7/2

Zwiebelringe - hausgemachte Remoulade - Bratkartoffeln

9,90

Mühlenschnitzel AVG/C/10

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

14,50

Hauptspeisen

Unsere Empfehlung!

Würziger Pfannkuchen AVCG/M (vegetarisch)

frische Champignons – Apfel-Lauchrahm – Salat

9,80

Gefüllte Reispapieraschen AV1/5/F/10 (vegan)

Mais-Gemüsefüllung – Tempeh – Currysauce – Reis – Mangochutney

9,50

Penne AVHG/C/Z (vegetarisch)

Kirschtomaten – junger Spinat – Kräuterpesto – Frühlingszwiebeln – Ziegenfrischkäse

9,80

Wildbratwurst W/L

aus der Region – Weinsauerkraut – Kartoffel-Bärlauchpüree – BioFeigensenf

9,50

Rumpsteak 10/C/G

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

Pommes

23,80

Holsteiner Schnitzel AV/C/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 -
Limetten-Thymianaïoli
10,90

Unsere Empfehlung!

Kaninchenkeule G/5/6/7/8/A

Weißwein-Thymiansauce - Oliven - mediterranes Ofengemüse - Rosmarinkartoffeln
€ 21,90

Gemüsepfannkuchen A/C/G/F/V/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
€ 10,80

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmacksverstärker / 5 Geschwefelt / 6 Geschwärzt / 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
6,80

Schwedendessert 10/C/8/G

Vanilleeis - Apfelkompott - Schlagsahne - Eierlikör
4,90

Walnusseis C/8/G/1

geröstete Walnüsse, Ahornsirup, Schlagsahne
6,70

Zimteis C/8/G/1

Pflaumensauce - Sahne
4,90

Kokoseis C/8/G/1

frische Ananas - Himbeersauce - Sahne
5,30

Unsere Empfehlung!

Zitronenschmandmousse G/Z/10

Beeren - Vanillekompott
5,80