



Klostermühle

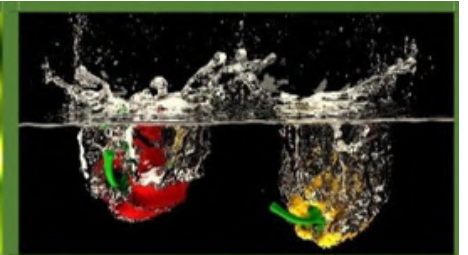
restaurant

SPEISEN



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.



interessante Informationen



Unser Hotel Klostermühle



Quer Durch Die Küchen Der Welt



DELUXE
Frühstücksbuffet



Das Menü auf Englisch,
Spanisch und Deutsch



Tipps aus der Region





Vorspeisen

G, H

Kartoffelsuppe - € 8,50 

Parmesan - Rauke - Mandeln

A, F, H, L

Indische Linsensuppe - € 9,00 *Vegan*

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

CA, F

Möhren-Mangosuppe - € 8,50 *Vegan*

Gemüsechips

F, H, I

Linsen-Karottensalat - € 11,00 *Vegan*

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

^J **gemischter Salat** - € 7,80 

Blattsalate - Honig-Senfinaigrette - Gemüse - Sonnenblumenkerne

A, S, H, J

Gebackene Schafskäseröllchen - € 11,50 

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

S, H, J

Rote Bete - Ruccolasalat - € 11,00 

Ziegenfrischkäse - Kirschtomaten - geröstete Walnüsse - Vinaigrette

A, S, F, H, I, J

Mezze - € 16,50 

Falafel - Humus - Linsensalat - Tabouleh - gefüllte Yufkablätter - Minzjoghurt - Fladenbrot

D, S, J

Geräuchertes Forellenfilet - € 13,50

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

S, J

Gebackener Ziegenkäse - € 11,90 

Honig - Rosmarin - Chicorée-Birnensalat - Tomatenmarmelade - geröstete Sonnenblumenkerne



Hauptspeisen

A, S

Hähnchenbrust mit Gremolata - € 24,00

Möhren-Lauchgemüse - Zitrone - Knoblauch - Kapern - Parmesan - Kräuterbandnudeln

A, D, S

Forellenfilet - € 25,00

auf der Haut gebraten - Dillbutter - Rüben-Apfelgemüse - Bärlauch-Kartoffelpüree

A

VeggieBowl -€ 17,00 *vegan*

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

A, S

Holzfällersteak vom Schwein -€ 19,50

Schweinenackensteak - Röstzwiebeln - Kräuterbutter - Bohnen - Bratkartoffeln

C, G, L, I, 1 **Medallions vom Wildschweinrücken** - € 33,00

Rosmarinjus - Romanesco & glacierte Möhren - Kürbis-Herzoginkartoffeln

A, D, G, H **Lachsforelle mit Kräuter-Nusskruste** - € 26,50

Kokos-Currysauce – Mangochutney – Kimchi – Zitrusduftreis

A, C, E, S, I **Mit einem Schnitzel um die Welt** - € 21,50

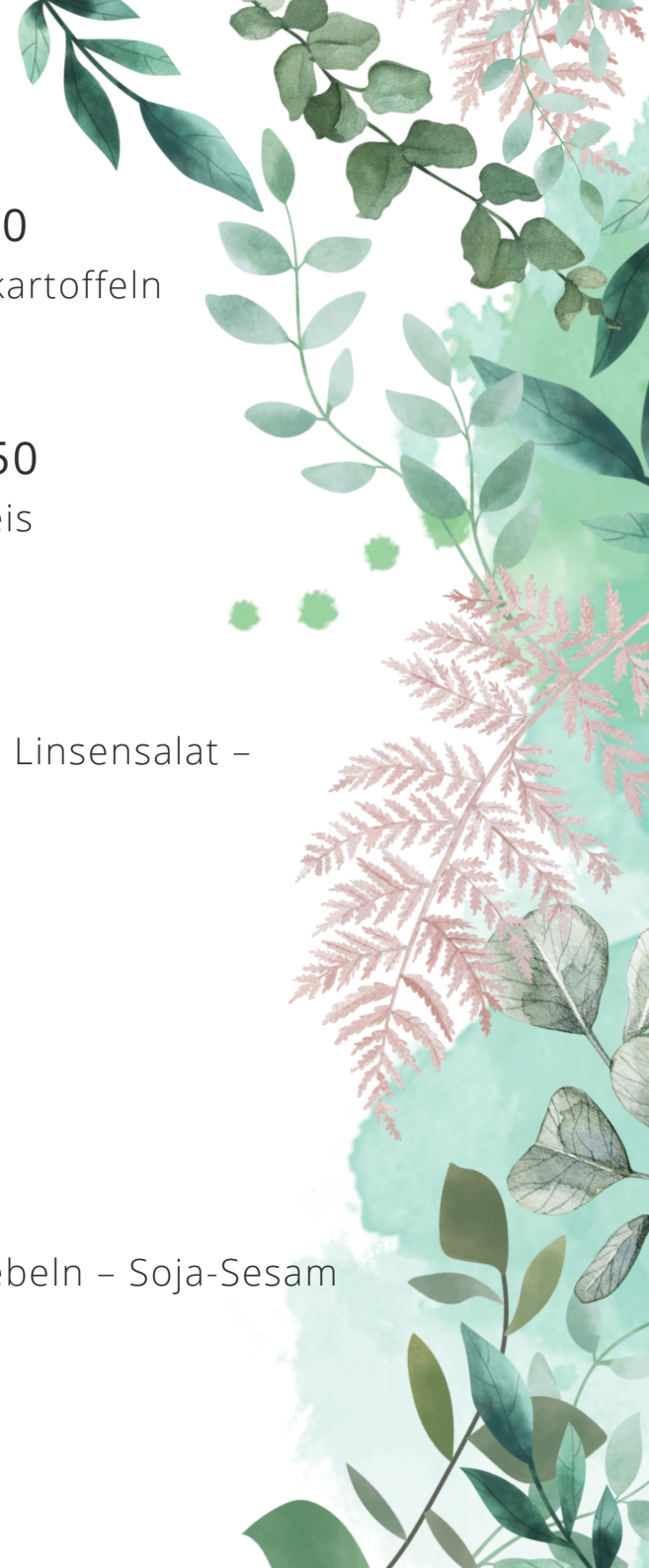
knuspriges Schweineschnitzel – Salbei-Limettencreme – orientalischer Linsensalat –
Koriander-Erdnusspesto mit Ingwer – Süßkartoffeln

A, S **Currywurst** - € 14,00

Fruchtige Currysauce – Pommes – Limetten-Thymianaioli

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

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



A, C, D, F, L, 1, 2, 5

Wildschweinbraten - € 26,50

aus der Keule - Rosmarinjus - Kirschtomaten - gebratene Serviettenknödel

C, D, I, J

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

Würziger Pfannkuchen - € 15,50 

frische Champignons - Apfel-Lauchrahm - Salat

A, C, L, G, I, 1

WildBowl - € 22,00

Wildragout - Rotweinsauce mit Gemüse- Spätzle - CranberryCrunch

A, F **Gefüllte Reispapiertaschen** - € 17,50 *Vegan*

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

A, C, G **Penne** - € 16,00 

Kirschtomaten – junger Spinat – Kräuterpesto – Frühlingszwiebeln
– Ziegenfrischkäse

G, J **Bratwurst vom Wildschwein** - € 15,50

Rotkrautsalat mit Chili – Kartoffel-Bärlauchpürree – Feigensenf

G, L **Rumpsteak** - € 29,90

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

A, C, D, G **Holsteiner Schnitzel** - € 18,50

Schnitzel – Spiegelei – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln





A, C, F, 1, 2, 5 **Spicy Duck** - € 22,00

Entenfleisch scharf mariniert – asiatisches Rotkraut
– Tabouleh – gebackene Reisbällchen

A, C, F, G **Tempeh - Burger** - € 17,50 

gebackener Tempeh – Apfel – Tomate – Gurke – Salat – Pesto
– Pommes – Limetten-Thymianaioli

F, G, L **Gefüllte Hähnchenschenkel** - € 26,00

Hähnchenschenkel – Ziegenfrischkäse – Aprikosen – Basilikumschaum
– mediterranes Gemüse – gegrillte Parmesanpolenta

A, C, G, H **Gemüsepfannkuchen** - € 15,50 

Wokgemüse – Kräuter – Frucht – Chili – Ingwer – Cashewcrunch

A, H **Rigatoni** - € 17,50 *Vegan*

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



Bitte spreche uns auf Allergien und Unverträglichkeiten an.
Wir können dich dann individuell über die Inhaltsstoffe informieren und deine Speisen individuell zubereiten.

Alle Preise sind in Euro und inkludieren die gesetzliche Mehrwertsteuer.

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4=Koffeinhaltig,
5=Säuerungsmittel, 6= Phenylaninsäure, 7=Chininhaltig, 8=Süßungsmittel, 10=gewachst.
A=Glutenhaltig / C=Ei / E=Erdnüsse / F=Sojabohne / G=Laktosehaltig /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite / D=Fisch



Dessert

^{C, G} **“TEMU” Bowl** - € 9,50

(Joghurt, Granola, Nüsse und frische Früchte)

^{C, G} **Crème Brûlée** - € 9,50

frische Früchte

^{C, G, 5} **Schwedendessert** - € 8,00

Vanilleeis – Apfelkompott – Schlagsahne – Eierlikör

^{C, G, H, 1} **Walnusseis** - € 8,50

geröstete Walnüsse, Ahornsirup, Schlagsahne

^{C, G} **Zimteis** - € 8,00

Pflaumenkompott – Sahne

C, G, H **Kokoseis** - € 8,00

frische Ananas – Himbeersauce – Sahne

C, G **Zitronen-Schmand-Mousse** - € 9,50

Birnenragout mit Ingwer

A, C, G, H, 1, 4, 8 **Tarte** - € 7,50

Mürbeteig - Creme - saisonale Früchte

enjoy!





Klostermühle
restaurant