



Alte Klostermühle

Lassen Sie sich kulinarisch verzaubern.
Lassen Sie Engel auf Ihren Zungen tanzen.
Lassen Sie sich auf ein Abenteuer ein.
Lassen Sie uns **geistreich genießen!**

BACK TO THE ROOTS

ZURÜCK ZUM URSPRUNG. Wir sind noch echte Kerle und verarbeiten mit viel Liebe und Aufwand das ganze Tier. Nachhaltigkeit schreiben wir Groß.
Wir bitten um Verständnis, daß alles nur in **begrenzter Anzahl** vorhanden ist und das Angebot variieren kann.
Wir haben nicht immer Alles, aber dafür garantiert alles frisch.
Unser Service berät Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.

Alles Rund ums Reh (Westerwald)

Leber	19,50 €
Medaillon aus der Keule	20,50 €
Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €

Alles Rund ums Bentheimer Landschwein (Maintal)

Gegrillter Rücken	22,50 €
Geschmortes Gulasch	20,90 €
Braten aus Schulter und Keule	22,50 €

Alles Rund ums Wildschwein (Westerwald)

Gegrillter Rücken	26,50 €
Ragout	22,50 €
Braten	22,90 €

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Kartoffelkrapfen, Blattspinat, Blumenkohl

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen selbst und weisen Sie uns unter Umständen auf Allergien hin.

Esszimmer

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat

mit gerösteten Cerealien, verschiedenen Rohkostsalaten, Feigen, Trauben, Buttercroutons und Hausdressing 1/3/6/8	10,90 €
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse 1/3/6/8	13,90 €
wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen 1/2/3/6/8	17,90 €

Hausgebeizter Lachs aus Norwegen

mit Keta-Kaviar, Apfel, Meerrettich und Mangold ^{4/5/8}	12,90 €
--	---------

Mein Fitness-Salat

erlesene Blattsalate mit Feigen, Birnen, Blutorange, Nüssen und Himbeer-Dressing 1/3/5/6/8	10,50 €
wahlweise mit Streifen vom Freilandhuhn	15,90 €

Mein Sandwich

mit hausgemachtem Enten-Pastrami, Trüffelmayonaise, Ruccola und Selleriesalat ^{1/5}	10,90 €
---	---------

SUPPEN

Selleriecreme

Cremesüppchen vom Sellerie mit weißer Schokolade ^{5/7}	7,50 €
---	--------

Oma's Gersteneintopf

mit Rollgerste, frischem Gemüse und Suppenfleisch ^{7/10}	8,50 €
als Hauptgang	12,50 €

Esszimmer

PASTA & CO

Hausgemachte Semmelknödel (auch vegetarisch möglich)
mit frischen Pilzen in Rahm, Kräutern und Speckstippe 1/3/5/6/10 14,90 €

Frische Vollkorn-Penne
mit Ziegenkäsesauce, karamellisierten Birnen,
Walnüssen und Spinat 1/5/8 15,90 €

HAUPTSPEISEN

VON FELD UND WIESE

Wiener Schnitzel vom Milchkalb unser Klassiker
mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern
und kleinem Salat 1/3/5/10 22,50 €

Gegrilltes Rumpsteak vom Neuseeland Rind
unter der Trüffel-Kruste, Selleriepüree und Fingermöhren 1/3/5/7 32,90 €

Mutti's „Königsberger“ Klops
Kalbsfleischklopse mit frischen Erbsen, mehligem Schlag-Kartoffeln
und Kapernsauce 1/3/5/7 21,90 €

Mein Burger „Surf&Turf“
Rindfleisch, Riesengarnele, Hummersauce, Blattspinat,
Tomaten-Relish und hausgemachten Wedges 1/3/5/8 23,90 €

AUS DEM WASSER

Gegrillte Forelle aus der Wetterfelder Fischzucht
mit frischem Spinat-Salat und Knoblauch Brot 1/4/5 19,90 €

Gebratener Kabeljau aus den Gewässern Islands
mit Baby Pak-Joy Gemüse und Schlosskartoffeln 1/4/5 20,90 €

Esszimmer

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel vom Milchkalb

mit Pommes frites und Ketchup^{1/3/5}

10,90 €

Tomatennudeln

Penne mit frisch gekochter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan ^{1/3/5} 6,90 €

Süsse Leckereien

Erdnuss-Karamell-Creme

mit Schokoladen-Eis ^{3/5}

7,90 €

Erdbeer-Rhabarber-Süppchen

mit Joghurt-Eis ⁵

7,50 €

Da wir alle Gerichte frisch kochen, können wir auf jede Unverträglichkeit eingehen.
Sprechen Sie uns einfach an.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose;
6. Schalenfrüchte , namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Maccadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus enthaltene Erzeugnisse;
7. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
8. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/Kg als insgesamt vorhandenes SO₂, die für die verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
11. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.