



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 Wildschwein (Westerwald)

Gebratene Leber mit Erdbeeren	20,50 €
Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €

Alles Rund ums Reh (Westerwald)

Gebratene Leber mit Erdbeeren	22,50 €
Gegrillte Medaillons	23,50 €
Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	24,90 €

Alles Rund ums Wagyu Rind (Freigericht)

Gegrillter Rücken	89,90 €
Gegrilltes Filet	138,50 €
Gegrilltes Entrecoté	125,50 €
Geschmortes Gulasch	48,90 €
Geschmorter Braten	48,90 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür dass bei dem Wagyu der Schlemmerblock nicht greift.

BEILAGEN

Kartoffel-Strudel, Kartoffel-Püree, Spargelgemüse, frische Erbsen

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

Esszimmer

VORSPEISEN

Frühlingsalat

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 €

Bio Eier aus Hessen

mit grüner Soße und kleinem Salat 3/5/8	8,90 €
---	--------

Fitness-Salat

frische Gurken, Paprika, Tomaten, Cashew-Nüsse, Trauben, Rucola Salat und Joghurt-Limonen-Dressing 1/5/8	7,50 €
wahlweise mit gebratener Maispouardenbrust	15,90 €

„Vitello Tonato“ vom Milchkalb

Rosa gebratene Scheiben vom Milchkalb mit Thunfischsauce, Kapern und kleiner Salatbeilage 1/3/5/8	9,50 €
--	--------

Gazpacho (Kaltschale)

Kalte Paprika-Tomatensuppe mit Kräuter-Öl, Krabben und Buttercroutons 1/5	7,50 €
--	--------

Vorspeisenvariation von allem etwas

8,90 € p.P.

SUPPEN

Cremesüppchen mit frischer Brunnenkresse

frisches Kresse-Süppchen mit Buttercroutons 5/7	7,50 €
---	--------

Maultaschen-Süppchen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Wurzelgemüse 3/5/7	7,50 €
---	--------

Esszimmer

HAUPTSPEISEN

VON FELD UND WIESE

Wiener Schnitzel vom Milchkalb unser Klassiker

mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern
und kleinem Salat ^{1/3/5/10}
wahlweise mit Kartoffelsalat

22,50 €

Gebackener Bauerngockel aus Frankreich

Brust und Keule mit Kartoffel-Spargel-Salat ^{5/7}

18,90 €

Gegrilltes Rumpsteak aus Neuseeland

mit gebratenen Zwiebeln und Süßkartoffel-Pommes ^{1/5/7}

26,90 €

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind

mit Soßäppel und bunten Karotten ^{5/7}

18,50 €

Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffel-Püree, glasierten Äpfeln und röschen Zwiebeln ^{1/3/5/7}

20,50 €

AUS DEM WASSER

Gegrillte Forelle aus der Wetterfelder Fischzucht

mit würzigem Tabouleh (Cous Cous) und Minzjoghurt ^{4/5/6}

20,90 €

Frische Seezunge aus dem Atlantik

Offene Lasagne mit Seezungenfilets, Garnelen, Passepierre Algen,
bunten Nudeln und Hummersauce ^{1/3/4/5/7}

29,90 €

Esszimmer

PASTA & Co

Hausgemachte Semmelknödel (auch vegetarisch möglich)

mit frischen Pilzen in Rahm, Kräutern und Speckstippe $1/3/5/6/10$ 14,90 €

Schwäbisch-Hällische Maultaschen

Maultaschen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Speck, Pilzen, Rucola, Tomaten und Parmesan $1/3/5/10$ 15,90 €

Burger

„Mein Burger“

Bun, 250g Beef, Ceasar Salat, Parmesansauce, Tomaten $1/3/4/5$ 23,90€

„Chuck Norris“ der Burger für Männer

Bun, 375g Beef, Ceasar Salat, Parmesansauce, Tomaten $1/3/4/5$ 29,90 €

Zu allen Burgern servieren wir Belgische Pommes und Rohkost-Salat

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel vom Milchkalb

mit Pommes frites und Ketchup $1/3/5$ 10,90 €

Tomatennudeln

Nudeln mit frisch gekochter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan $1/3/5$ 6,90 €

Süsse Leckereien

Erdbeer-Tiramisu

mit Waldmeister-Erdbeeren, Mascarponecreme und Löffelbiskuit $1/3/5$ 7,50 €

Lauwarme Apfeltarte

mit Vanillesauce und Walnuss-Eis $1/3/5$ 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. Glutenthaltiges 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.