



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

## Alles Rund ums Wagyu Rind (Freigericht)

Gegrillter Rücken	79,90 €
Gegrilltes Entrecoté	85,90 €

## Alles Rund ums Wildschwein (Westerwald)

Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €
Braten aus der Keule	22,90 €

## 1/2 Hahn aus Frankreich (Label Rouge)

an hausgemachtem Kartoffel-Waldpilzsalat <sup>5/7/8</sup>	18,50 €
---	---------

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

## BEILAGEN

Knuspriges Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Blattspinat mit Trüffel, gebratener Blumenkohl

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

# Esszimmer

## VORSPEISEN

### Sommerlicher Blattsalat

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

### Mein „Caprese“

mit voll reifen Roma Tomaten, Burrata, Basilikum <sup>3/5/8</sup>	12,90 €
---	---------

### Mein Fitness-Salat

frische Gurken, Paprika, Trauben, Rucola, Walnüsse und Joghurt-Wasabi-Dressing <sup>1/5/6/</sup>	10,50 €
wahlweise mit geräucherter Maispouardenbrust	15,90 €

### Carpaccio vom US Rind

mit Trüffel-Hobel-Käse, Olivenöl und Steinsalz aus dem Himalaya <sup>1/3/5</sup>	12,90 €
--	---------

### „Highlight Exklusiv“

### Geräucherter Stör aus der Wetterfelder Fischzucht

mit gegrillter Wassermelone, peppigem Mangold Salat und Kartoffelstroh <sup>8</sup>	15,90 €
---	---------

### Kleine Vorspeisenvariation

10,90 €

## SUPPEN

### Cremsüppchen mit frischem Sauerampfer

Cremsüppchen mit frischem Sauerampfer und Buttercroutons <sup>1/5/7</sup>	7,50 €
---	--------

### Tomaten-Safran-Süppchen

leichtes klares Tomatensüppchen mit Butter und Safran, Garnele und Cocktailtomates	9,50 €
---	--------

### Gurkenkaltschale

Erfrischendes Gurkensüppchen mit Dill, etwas Rahm und Rauchlachs <sup>4/5</sup>	6,50 €
---	--------

# Esszimmer

## PASTA & Co

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

**Schwäbisch-Hällische-Maultaschen**  
Maultaschen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Speck, Pilzen, Rucola, Tomaten und Parmesan<sup>1/5/7/10</sup> 15,90 €

## HAUPTSPEISEN

### VON FELD UND WIESE

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb unser Klassiker**  
mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern und kleinem Salat <sup>1/3/5/10</sup>  
wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat 22,90 €

**Gegrilltes Rumpsteak vom Neuseeland Rind**  
mit gebratenen Waldpilzen und geschmorten Süsskartoffeln<sup>5/7</sup> 26,90 €

**Gegrillter Spanferkelrücken**  
Spanferkelrücken mit glasierten Radieschen, Pilzen und gebratenen Schupfnudeln<sup>5/7</sup> 18,90 €

**Gebratene Milchkalbsleber**  
mit Kartoffel-Gröstel, Pfifferlingen und Bergpflirsichen<sup>3/5/7</sup> 21,50 €

### AUS DEM WASSER

**Gegrillte Forelle aus der Wetterfelder Fischzucht**  
mit frischem Tomaten-Brot-Salat<sup>1/4/5</sup> 20,90 €

**Gegrillter „Yellowfin“ Thunfisch**  
Rare gegrillt, mit Zuckererbsen, Kafir-Buchweizen-Nudeln und Kokosschaum<sup>1/4/5</sup> 24,90 €

# Esszimmer

## BURGER

### „MEIN BURGER“

Brioche, 200g Dry Aged Beef, Tomatensalat, Rucola,  
gebackener Burrata<sup>1/3/5</sup> 23,90 €

### Chuck Norris „der Burger für Männer“

Brioche, 400g Dry Aged Beef, Tomatensalat, Rucola,  
gebackener Burrata<sup>1/3/5</sup> 29,90 €

Zu allen Burgern servieren wir Fritten und einen Rohkostsalat

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Kleines Schnitzel vom Milchkalb

mit Pommes Frites und Ketchup<sup>1/3/5</sup> 10,90 €

### Tomatennudeln

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

## Süsse Leckereien

### Pfirsich-Tiramisu

mit Mascarpone-Quarkcreme und geschmortem Bergpfirsich <sup>3/5</sup> 7,90 €

### Joghurt-Limetten-Sauerampfer-Parfait

mit Kirschgrütze<sup>1/3/5</sup> 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 SO<sub>2</sub>, 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.