



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 € |

Alles Rund um unseren beliebten Dam-Hirsch (Westerwald)

| | |
|-------------------------|---------|
| Gebratene Leber | 21,50 € |
| Gegrillter Rücken | 27,90 € |
| Geschmortes Ragout | 22,90 € |
| Medaillon aus der Keule | 24,90 € |

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

BEILAGEN

Kartoffel-Püree, Kartoffel-Knödel,
Blumenkohl, gebratener Rosenkohl, gebratene Pilze

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

Esszimmer

VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat

mit gerösteten Cerealien, verschiedenen Rohkostsalaten,
Kürbis, Buttercroutons und Hausdressing^{1/3/6/8}
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse^{1/3/6/8}
wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen^{1/2/3/6/8}

10,90 €
13,90 €
17,90 €

Gelbe Bete-Salat

mit Walnuss, Zwiebel und Ziegenkäse im Speckmantel

9,90 €

Frischer Feldsalat

mit Limonen-Senf-Dressing und gezupftem Rauchlachs^{1/3/5/8}

10,90 €

Carpaccio vom Weiderind

Feine Scheiben vom Weiderind mit Kürbiskern-Schmand, Kernen und
eingelegtem Muskat-Kürbis^{1/5/6}

12,50 €

Hausgemachte Avocado-Terrine

mit Garnelen-Salsa, Friseé-Salat und Radicchio^{1/2/3/5}

14,90 €

Kleine Vorspeisenvariation

10,90 €

SUPPEN

Cremesüppchen von der Topinambur

Cremesüppchen mit Milchschaum und Kräuteröl^{5/7}

7,50 €

Wildessenz vom heimischen Wild

Wildkraftbrühe mit gebratenem Selleriegemüse und
Parmesan-Schöberl^{1/3/5/7}

7,50 €

Esszimmer

PASTA & Co

Hausgemachte Bergkäseknödel (auch vegetarisch möglich)
mit gerahmten Waldpilzen, Lauch, Kräutern und Speckstippe^{1/3/5/6/10} 15,90 €

Walnuss-Gnocchis
hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Walnuss, Gorgonzola,
glasierten Birnen und Radicchio ^{1/3/5/6} 14,90 €

HAUPTSPEISEN

VON FELD UND WIESE

Wiener Schnitzel vom Milchkalb unser Klassiker
mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern
und kleinem Salat ^{1/3/5/10} 22,90 €

Gegrilltes Rumpsteak vom Neuseeland Rind
mit Ochsenmark-Kruste, gebratenem Blumenkohl und Kartoffel-Püree^{1/3/5/7} 26,90 €

Rücken vom Duroc Schwein
unter der Salbei-Kruste mit Brokkoli und Süsskartoffel-Püree^{1/3/5/7} 19,90 €

Geschmorte Schaufel vom US Amerikanischen Ochsen
mit gebratenem Rosenkohl und Kartoffel-Knödel^{1/3/5/7} 18,90 €

AUS DEM WASSER

Forelle aus der Wetterfelder Fischzucht
mit frischem Blattspinat und mehligem Schlagkartoffeln^{4/5} 19,90 €

gegrilltes Filet vom Adlerfisch
mit Blutwurst, Rahmsauerkraut und cremigen Perlgraupen^{1/4/5/7/10} 22,90 €

Esszimmer

BURGER

„MEIN BURGER“

Rote-Bete-Bun, 200g Dry Aged Beef, Camembert-Sauce,
Apfel-Chutney und Grünzeug^{1/3/5/6} 24,90 €

Chuck Norris „der Burger für Männer“

Rote-Bete-Bun, 400g Dry Aged Beef, Camembert-Sauce,
Apfel-Chutney und Grünzeug^{1/3/5/6} 29,90 €

Zu allen Burgern servieren wir Fritten und einen Rote-Bete-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

Kaffee-Panna-Cotta

Leichte Kaffeecreme mit Pinienkern-Karamell-Sauce^{3/5} 7,50 €

Griesflammerie

Frischer Griespudding mit Tonkabohne und Zerlei von der
Arnsburger Quitte ^{1/3/5/6} 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.