



# 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 Wildschwein (Westerwald)

Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €

## auf Vorbestellung

### Ganze Deutsche Gans für vier bis sechs Personen

Am Tisch tranchiert mit Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl  
zweierlei Knödel, Bratapfel, Maronen

45,00€ p.P.

## Unser Damhirsch von der Damtierfarm (Westerwald)

Geschmortes Ragout	22,90 €
--------------------	---------

## BEILAGEN

Kartoffel-Püree, Kartoffel-Knödel,  
Rotkohl, Schwarzwurzel, Rosenkohl

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

# Esszimmer

## VORSPEISEN

### Winterlicher Blattsalat

mit gerösteten Cerealien, verschiedenen Rohkostsalaten,  
Kürbis, Buttercroutons und Hausdressing<sup>1/3/6/8</sup>  
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse<sup>1/3/6/8</sup>  
wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen<sup>1/2/3/6/8</sup>

10,90 €  
13,90 €  
17,90 €

### Junger Feldsalat

mit Walnuss, Staudensellerie und geräucherter Entenbrust<sup>1/3/8</sup>

10,90 €

### Hausgemachte Wildterriner

mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland und schwarzen Nüssen<sup>1/3/5/6/8</sup>

9,90 €

### Gebackener Ziegenkäse

Ziegenfrischkäse im Filoteig mit Rosmarin-Feige und Frisee-Salat<sup>1/5/6/8</sup>

9,90 €

### Mein Strammer „Jakob“

Jakobsmuscheln mit Serrano-Schinken, Wildkräuter-Salat  
und Wachtelei<sup>1/4/5/10</sup>

14,90 €

### Kleine Vorspeisenvariation

10,90 €

## SUPPEN

### Arnsburger Maronencreme

Cremesüppchen von der Esskastanie mit Kokosmilch und Cognac <sup>5</sup>

8,50 €

### Kalbsessenz

Kalbs-Kraftbrühe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch-Buchteln<sup>1/3/5/7</sup>

7,50 €

# Esszimmer

## PASTA & Co

### Hausgemachte Semmelknödel

mit gerahmten Waldpilzen, Lauch und frischem Wintertrüffel<sup>1/3/5/6</sup>

15,90 €

### Hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne

frische Eier-Spätzle mit Allgäuer Bergkäse, Schmorzwiebeln und kleinem Feldsalat <sup>1/3/5/6</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>

22,90 €

#### Gepfeffertes Rumpsteak vom Neuseeland Rind

mit cremigen Schwarzwurzeln und Kartoffel-Gratin<sup>1/3/5/7</sup>

26,90 €

#### Geschmortes Bäckchen vom Deutschen Landschwein

mit Karottengemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree<sup>1/5/7</sup>

18,90 €

#### Krosse Bauernente aus dem Rohr

Französische Freilandente mit Rotkohl und Kartoffel-Knödel<sup>1/5/7</sup>

22,90 €

### AUS DEM WASSER

#### Frische Forelle aus dem Taunus

mit gerahmtem Blattspinat und Kartoffel-Püree<sup>4/5</sup>

19,90 €

#### Gebratenes Zanderfilet

mit Rote-Bete-Risotto und Wildkräuter-Salat<sup>1/4/5</sup>

18,90 €

# Esszimmer

## BURGER

### „MEIN BURGER“

Karotten-Bun, 200g Dry Aged Beef, Chesterkäse-Sauce,  
Schmorzwiebeln und Grünzeug<sup>1/3/5/6</sup> 24,90 €

### Chuck Norris „der Burger für Männer“

Karotten-Bun, 400g Dry Aged Beef, Chesterkäse-Sauce,  
Schmorzwiebeln und Grünzeug<sup>1/3/5/6</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

### Weißes-Schokoladen-Mousse

Weißer Mousse auf Früchtebrot mit hausgemachtem Glühwein-Eis<sup>1/3/5/6</sup> 7,50 €

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, Zwetschgenröster, Kaffeesauce und Espresso-Eis<sup>1/3/5/6</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.