



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 €

Französisches Label Rouge Perlhuhn

in zwei Gängen, Keule auf Schwarzwurzel, Brust auf Brokkoli 22,50 €

Auf Vorbestellung

Wilder Babysteinkutt im Ganzen geschmort für zwei Personen

mit Safran-Risotto 28,00 € p.P.

Beilagen

Kartoffel-Püree, Kartoffel-Knödel,
Brokkoli, Schwarzwurzel

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

Esszimmer & Stube

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat

mit gerösteten Cerealien, verschiedenen Rohkostsalaten,

Kürbis, Butter Croutons 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 €

Geräucherter Lachs

mit Rucola, Kartoffel-Rösti und Apfel-Meerrettich^{1/3/4}

10,90 €

Rote Bete Salat

mit gebackenem Ziegenkäse mit Thymianhonig und Nüssen^{1/3/5/6/8}

9,90 €

Gebratene französische Bluttaube

Brust auf getrüffeltem Blattspinat und gekohltem Sellerie^{1/5/6}

15,90 €

Gegrillte Jakobsmuschel

Jakobsmuscheln auf Tomaten-Fenchel-Salat und Wildkräutern^{1/4/5}

14,90 €

Kleine Vorspeisenvariation

12,90 €

Suppen

Süßkartoffelcreme

Cremesüppchen von der Süßkartoffel mit Kokosmilch⁵

6,50 €

Getrüffelte Pastinaken creme

Feines Cremesüppchen von Pastinaken mit Trüffel

und Wildschweinschinken^{5/7/10}

7,50 €

Esszimmer & Stube

Pasta & Co

Hausgemachte Semmelknödel

mit gerahmten Waldpilzen, Lauch und frischem Wintertrüffel^{1/3/5/6} 15,90 €

Getrüffelte Linguine

frische Eier-Nudeln mit gerahmten Trüffeln und Parmesan ^{1/3/5} 17,90 €

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 €

Gepfeffertes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

mit gebratenem Blumenkohl, Pfeffer-Rahmsauce und Kartoffelpüree^{1/3/5/7} 24,90 €

Gegrilltes Entrecôte vom Kalb

mit Morchel-Rahmsauce, Brokkoli und Kartoffel-Gratin^{1/5/7} 25,90 €

Krosse Bauernente aus dem Rohr

Französische Freilandente mit Schwarzwurzeln, Semmel-Knödeln und Sherry-Portweinsauce^{1/5/7} 22,90 €

Aus dem Wasser

Frische Forelle aus dem Taunus

mit Safran-Tomaten-Gnocchis und Rucola^{1/3/4/5} 20,90 €

Gebratener Kabeljau aus den Lofoten

mit Pommery-Senf-Sauce, jungem Blattspinat und Kartoffel-Püree^{1/4/5/8} 22,90 €

Esszimmer & Stube

Burger

„Mein Burger“

Kartoffel-Speck-Brot, 200g Dry Aged Beef, BBQ, Gewürzgurke,
Chesterkäse-Sauce und Grünzeug^{1/3/5/6/8}

24,90 €

„Chuck Norris“

„der Burger für den großen Hunger“

Karotten-Bun, 400g Dry Aged Beef, BBQ, Gewürzgurke,
Chesterkäse-Sauce und Grünzeug^{1/3/5/6/8}

29,90 €

Zu allen Burgern servieren wir Fritten und einen Rohkostsalat

Für unsere Kleinen Gäste

Kleines Schnitzel vom Milchkalb

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

10,90 €

Tomaten Nudeln

Nudeln mit frisch gekochter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan^{1/3/5}

6,90 €

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und Käse dazu reichen wir Süßkartoffel-Pommes^{1/3/5/7}

9,50 €

Süße Leckereien

Tête de Moine

Kleine Rose vom Mönchskopfkäse aus Kuhmilch auf Früchtebrot mit hausgemachtem
Pflaumen-Senf^{1/3/5/6}

8,90 €

Schokoladen-Creme-brûlée

gebrannte Creme aus belgischer Schokolade mit Walnuss-Eis^{1/3/5/6}

8,50 €

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.