



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)

gegrillter Rücken	26,50 €
geschmortes Ragout	22,50 €
Braten aus der Keule	22,90 €

Französisches „Label Rouge“ Schwarzfederhuhn

Brust und Keule	22,50 €
-----------------	---------

Beilagen

Petersilienwurzel-Püree, Kartoffel-Püree
Karotten-Gemüse, gebratener Rosenkohl

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

„Mein Highlight“

**geschmortes Milch-Kalbs-Hirn
mit gebratener Gänseleber, gerahmtem Kohlrabi und
Kartoffel-Trüffel-Püree**

24,90€

Esszimmer & Stube

Vorspeisen

Frühlingssalat

mit gerösteten Cerealien, verschiedenen Rohkostsalaten, Kürbis, Butter Croutons 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 €

Geräucherter Lachs

Tatar mit Limonen-Crème-fraîche, Avocado, Keta-Kaviar, Spinatsalat und violetten Kartoffelchips^{4/5/8}

12,90 €

Wildkräutersalat

mit Sprossen und Kabeljau-Pastrami^{1/4/6/8}

12,50 €

Zerlei vom Blumenkohl

Püree und roh gebraten mit Birnen, krossem Schweinebauch und Nuss-Bröseln^{1/5}

12,90 €

Gebratener Schenkel vom Französischen Ochsenfrosch

mit Limetten-Jus, gerahmter Petersilie und Nussbutter⁵

10,90 €

Gebratener Tafelspitz vom Weiderind

mit Senf-Estragon-Kruste, Feldsalat und Kürbiskern-Öl^{1/3/5/6}

9,90 €

Suppen

Arnsburger Kartoffelcreme

Cremsüppchen von der Wetterauer Kartoffel mit soufflierter Blutwurst und Majoran-Milch^{1/5/10}

7,50 €

Maultaschensüppchen

Feines Süppchen vom Tafelspitz mit pochiertem Bio-Ei und Wurzelgemüse^{1/3/5/7}

7,50 €

Esszimmer & Stube

Pasta & Co

Hausgemachte Semmelknödel

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

15,90 €

Hausgemachte Ravioli mit sonnengereiften Tomaten

Frische Teigtaschen mit Tomaten, Pinienkernen, Basilikum auf Spinatsauce, kandierten Oliven und körnigem Frischkäse ^{1/3/5/6}

16,90 €

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 argentinischen Rind

mit Petersilienwurzel-Püree, glasierten Süßkarotten und frischem Rucola ^{1/5}

26,90 €

Gegrilltes Entrecôte vom argentinischen Rind

mit hausgemachten Fritten, 2erlei Dips „Paprika & Senf“ und kleinem Salat ^{1/5/7/8}

28,90 €

Geschmorter Wild-Hase „Baden Baden 2.0“

mit Birne, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kartoffel-Püree und Sherry-Portweinsauce ^{1/5}

19,90 €

Esszimmer & Stube

Aus dem Altstädter Fischteich

Gebratene Forelle

mit frischem Blattspinat und Kartoffel-Püree^{4/5}

19,90€

Ganzer Saibling für 2 Personen unter der Salzkruste (ca.25 Minuten Zubereitung)

mit mediterranem Kartoffel-Gemüse^{4/5}

18,50 € p.P.

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

Weißes Schokoladen-Mousse

aus Belgischer Schokolade mit geschmorten Feigen und Karamell-Nüssen^{1/3/5/6}

8,90 €

Gebackener Ofen- Schlupfer

Gebackener Brotkuchen mit Mandeln auf süßem Beerenragout und Vanillesauce^{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.