



# 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!**

# SPARGEL IN ARNSBURG

Wir beziehen unseren Spargel Regional von den Wetterauer Früchtchen

## Vorspeisen

### Spargelsalat

Bunter Spargelsalat mit Radieschen, Tomaten, Paprika und Rucola Salat	12,90€
wahlweise mit 2erlei Schinken	5,90 € Aufpreis
wahlweise mit Büsumer Krabben	6,90 € Aufpreis
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse	4,90 € Aufpreis

## Suppen

Spargelfond mit frischem Schnittlauch (Ideal zum entschlacken)	3,50 €
Spargelcremesüppchen mit weißer Schokolade und Buttercroutons	7,50 €

## Hauptspeisen

### Portion Spargel

½ Pfund mit lauwarmer Hollandaise, Kräuterkartoffeln	19,50€
wahlweise mit grüner Sosse	4,50 € Aufpreis
wahlweise mit 2erlei Schinken	5,90 € Aufpreis
wahlweise mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb	9,50 € Aufpreis
wahlweise mit Rumpsteak vom Rind 200g	15,90 € Aufpreis
wahlweise mit gebratener Forelle	14,90 € Aufpreis
wahlweise mit gebratener Maischolle	17,90 € Aufpreis

## Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Spargel und Vanille-Eis	7,90 €
--	--------

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

# Mein Hessisches Menü

## Vorspeise

Handkäs mit Musik

Wildkräutersalat und Brot

## Hauptspeise

Gesottener Tafelspitz vom Jungbullen

mit Grüner Sosse, Karottengemüse und Kartoffelpüree

## Dessert

Apfelweintiramisu

Mascarponecreme mit Apfelkompott trifft auf Löffelbiskuit

**32,00€**

# 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 und den Maibock

Gebratene Leber	19,90 €
Gegrillter Rücken	26,90 €
Medaillons aus der Keule	24,50 €
Geschmortes Ragout	22,90 €

## Alles Rund ums Wildschwein (Westerwald)

Gebratene Leber	19,90 €
Gegrillter Rücken	24,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €
Braten aus der Keule	22,90 €

## Beilagen

Kartoffel-Püree, gebratene Markklößchen  
gebratenes Spargelgemüse, Leipziger Allerlei Gemüse

## „Mein Highlight“

**gebackenes Milch-Kalbs-Hirn  
mit gebratener Gänseleber, Spargel und  
Kartoffel-Trüffel-Püree**<sup>1/3/5</sup>

24,90€

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

## Vorspeisen

### Frühlingssalat

mit gerösteten Nüssen und Kernen, verschiedenen Rohkostsalaten, Radieschen, Weintrauben, Butter-Croutons und Hausdressing<sup>1/3/6/8</sup>

Vorspeise

4,90 €

Hauptgang

12,50 €

wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymianhonig<sup>1/3/6/8</sup>

4,90 € p. Stück

wahlweise mit gebratenen White Tiger Garnelen

von Cara Royal<sup>1/2/3/6/8</sup>

5,50€ p. Stück

### Rindergehacktes

Rinderhack mit körnigem Frischkäse, Landbrot,

Gewürzgurke, Senf und Ei<sup>1/5</sup>

12,90 €

### Ceasar Salat

Romanasalat mit Parmesan-Dressing, Tomaten, Croutons<sup>1/3/5/8</sup>

8,90 €

wahlweise mit gebratener Maispoulardenbrust

15,90 €

### Handkäs mit Musik

2 eingelegte Handkäsetaler mit Kümmel, Zwiebeln, Äpfeln

und röschem französischem Landbrot<sup>1/5</sup>

6,50 €

### Hausgemachte Grüne Sosse

Frankfurts Sieben Kräuter treffen auf Eier vom Carlshof<sup>1/3/5/8</sup>

7,90 €

## Suppen

### Arnsburger Sieben-Kräuter-Süppchen

Cremesüppchen mit heimischem 7 Kräutern

und Buttercroutons<sup>1/5/7</sup>

7,50 €

### Melonen-Gazpacho (Kaltschale)

Frisches Melonen-Gemüsesüppchen mit mildem Olivenöl ,

Buttermilch, Krabben und Croutons<sup>1/5</sup>

7,50€

# Pasta & Co

## Hausgemachte Semmelknödel

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

15,90 €

## Hausgemachte Spargel-Gnocchis

Frische Kartoffel-Gnocchis mit buntem Spargel  
und Cocktailtomaten<sup>1/3/5</sup>

16,90 €

# 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>

23,50 €

### Gegrillter Rücken vom argentinischen Rind „Stroganoff2.0“

Rosa Rücken, mit Gewürzgurken-Senf-Kruste, Rote-Bete-Spätzle  
und Pilzen<sup>1/3/5/7/8</sup>

27,50 €

### Gebratene Brust vom Französischen Freilandhuhn

mit Erbsencreme und Leipziger Allerlei mit Morcheln, Spargel, jungen Möhrchen,  
Krabben und Kartoffeln<sup>2/5/7</sup>

19,90 €

## Aus den Gewässern

### Gebratene Maischolle im Ganzen

„Müllerin Art“ mit Zitronen-Butter und frischer Petersilie<sup>4/5</sup>

20,50 €

„Finkenwerder Art“ mit Speck, Krabben, Croutons  
und Petersilie<sup>1/2/4/5/10</sup>

22,90 €

zu beiden Garnituren gibt es Wetterauer Kartoffeln und einen kleinen Gurkensalat

## Aus dem Altstädter Fischteich

### Gebratene Forelle im Ganzen

mit gebratenem Kopfsalat und Sieben-Kräuter-Püree<sup>4/5</sup>

20,90 €

## Burger

### „Mein Tex Mex“

Brioche, 200g Dry Aged Beef, Avocado, Maiscreme, Paprika,  
Grünzeug, Cole Slow Salat und Süßkartoffel-Pommes<sup>1/5/8</sup>

20,50 €

## Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre

### **Kleines Schnitzel vom Milchkalb**

mit Marktgemüse und Pommes Frites<sup>1/3/5</sup>

12,50 €

### **Tomaten Nudeln**

Nudeln mit frisch gekochter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan<sup>1/3/5</sup>

6,90 €

### **Cordon Bleu vom Schwein**

mit Schinken und Käse gefüllt, buntes Gemüse und Kartoffel-Püree<sup>1/3/5</sup>

9,50 €

## Süße Leckereien

### **Mein Pina-Colada**

Gegrillte Ananas mit Sahnecreme und Kokos-Eis<sup>3/5/6</sup>

8,90 €

### **Erdbeer-Rhabarber im Glas**

mit geschmortem Rhabarber-Kompott, Erdbeeren, Joghurt und Minz-Streusel<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.