



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	19,50 €
Medaillon aus der Keule	20,50 €
Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €

Alles Rund ums Bentheimer Landschwein (Maintal)

Gegrillter Rücken	22,50 €
Geschmortes Gulasch	20,90 €
Braten aus Schulter und Keule	22,50 €

Alles Rund ums Dexter Rind (Westerwald)

Gegrillter Rücken	26,90 €
Gegrilltes Filet	28,50 €
Geschmortes Gulasch	22,90 €
Geschmorter Braten	22,90 €

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Kartoffelknödel, Rotkohl, Blumenkohl

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

Esszimmer

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat

mit gerösteten Cerealien, verschiedenen Rohkostsalaten, Feigen, Trauben, Buttercroutons 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 €

Gegrilltes mediterranes Gemüse

eingelegte Paprika, Zucchini, Shitake Pilze und Aubergine mit mariniertem Schafskäse	9,90 €
---	--------

Junger Feldsalat

frischer Feldsalat mit Feigen, Birnen, Nüssen und Himbeer-Dressing 1/3/5/6/8	10,50 €
---	---------

Hausgemachte Sülze

Tafelspitzsülze mit kleinem Salat und Sauce Remoulade 1/3/5/6/7	9,50 €
---	--------

SUPPEN

Selleriecreme

getrüffeltes Cremesüppchen vom Sellerie 5/7	7,50 €
---	--------

Oma's Linseneintopf

mit Bio Linsen, frischem Gemüse und Mettenden 7/8/10	8,50 €
--	--------

Esszimmer

PASTA & CO

Hausgemachte Semmelknödel (auch vegetarisch möglich)
mit frischen Pilzen in Rahm, Kräutern und Speckstippe 1/3/5/6/10 14,90 €

Frische Vollkorn-Penne
mit Gorgonzolasauce, karamellisierten Birnen,
Walnüssen und Radicchio 1/5 15,90 €

HAUPTSPEISEN

VON FELD UND WIESE

Wiener Schnitzel vom Milchkalb unser Klassiker
mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern
und kleinem Salat 1/3/5/10 22,50 €

Krosse Bauernente aus dem Rohr
mit hausgemachtem Rotkohl und Thüringer Kartoffelknödeln 1/5/7 24,50 €

Gegrilltes Rumpsteak vom Argentinischen Rind
unter der Zwiebel-Senf-Kruste, gebackenen Bohnen und
Kartoffel-Gratin 1/3/5/7/8/10 25,90 €

Gegrilltes Kotelett vom Landschwein
mit Grünkohl und Kartoffelstampf 5/7/8/10 21,90 €

AUS DEM WASSER

Gegrillte Forelle aus der Wetterfelder Fischzucht
mit frischem Meerrettich-Spinat und nussigem Bio-Einkorn 1/4/5/7 18,90 €

Gebratener Kabeljau aus den Gewässern Islands
mit cremigen Perlgrauen und kleinen Fingermöhren 1/4/5/7 20,90 €

Esszimmer

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel vom Milchkalb

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

10,90 €

Tomatennudeln

Penne mit frisch gekochter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan ^{1/3/5} 6,90 €

Süsse Leckereien

Kokos Crème Brûlée

mit Mangosorbet ^{3/5}

6,90 €

Hausgebackener Tiroler Apfelstrudel

mit Vanillesauce und cremigem Eis ^{1/3/5}

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.