



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)

Leber	19,50 €
Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €

Alles Rund ums Bentheimer Bio Landschwein (Maintal)

Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Gulasch	24,90 €
Braten aus Schulter und Keule	24,50 €

Alles Rund ums Wagyu Rind (Freigericht)*

Gegrillter Rücken	89,90 €
Gegrilltes Filet	155,50 €
Gegrilltes Entrecoté	138,50 €
Geschmortes Gulasch	48,90 €
Geschmorter Braten	48,90 €

* Vom Schlemmerblock ausgeschlossen

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Kartoffelkrapfen, Brokkoli, Spargelgemüse

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

Esszimmer

VORSPEISEN

Frühlingsalat

mit gerösteten Cerealien, verschiedenen Rohkostsalaten, Feigen, Trauben, Radieschen, 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 €
wahlweise mit gebratener Maispouladenbrust	1/2/3/6/8	15,90 €

Bio Eier aus Hessen

mit grüner Soße und kleinem Salat	3/5/8	8,90 €
-----------------------------------	-------	--------

Rucola Salat

frischer Rucola mit Parmesan, Birnen, Pinienkernen und Balsamico-Dressing	1/3/5/6/8	10,50 €
--	-----------	---------

Räucherlachs

Räucherlachs mit kleinem Rösti, Bio-Ei, Meerrettich, Beluga-Kaviar und Rucola	1/3/4/5	14,50 €
--	---------	---------

Vorspeisenvariation von allem etwas

8,50 € p.P.

SUPPEN

Cremesüppchen von Sieben Kräutern

frisches Kräutersüppchen mit Onsenei und Buttercroutons	1/5/7	7,50 €
---	-------	--------

Französisches Zwiebelsüppchen

gebundenes Zwiebelsüppchen mit klassischem Käsecrouton	1/3/5/7	7,50 €
--	---------	--------

Esszimmer

PASTA & Co

- Hausgemachte Semmelknödel (auch vegetarisch möglich)**
mit frischen Pilzen in Rahm, Kräutern und Speckstippe 1/3/5/6/10 14,90 €
- Wetterauer Ofenkartoffel**
Auf Salzbett garte Kartoffel mit Sour Creme und frischer Gartenkresses 10,90 €
wahlweise mit grüner Soße 3/5/8 15,50 €
wahlweise mit Creme Fraiche und Beluga Kaviar 4/5 18,90 €

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 €

- Gegrillte Maispouardenbrust aus Frankreich**
mit Pilz-Gnocchis und wildem Brokkoli 1/3/5 22,90 €

- Gegrilltes Rumpsteak aus Neuseeland ***
mit Kalbsbries, gerahmtem Kohlrabi und Kartoffelkräpfen 1/3/5/7 28,90 €

- Geschmortes Nackensteak vom Duroc-Landschwein**
mit Zwiebelrahmsauce und Reis aus dem Piemont 5/7 18,90 €

AUS DEM WASSER

- Gegrillte Forelle aus der Laubacher Fischzucht**
mit Schlosskartoffeln und hausgemachtem Gurken-Schmand-Salat 4/5/8 19,90 €

- Saftiger Lachs aus den Gewässern Norwegens**
mit cremigem Safran-Risotto und grünem Spargel 4/5/7 24,90 €

* Vom Schlemmerblock ausgeschlossen

Esszimmer „Burger“

Mein Burger

Kohlebun, Beef 250g, Grünzeug, BBQ, Cheddar, Bacon

23,90€

Chuck Norris Burger

Tripple Beef 375g, Extra Käse, Jalapenós

29,90€

Dazu reichen wir Krautsalat und belgische Pommes

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel vom Milchkalb

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

10,90 €

Tomatennudeln

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

Süsse Leckereien

Erdbeer-Mascarpone-Creme

mit Joghurt-Eis ^{3/5}

6,90 €

Schokoladenmousse

mit Kaffee-Frischkäse-Eis und gebackenem Cookie ^{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.