



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)

Gebratene Leber mit Erdbeeren	20,50 €
Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €

Alles Rund ums Reh (Westerwald)

Gebratene Leber mit Erdbeeren	22,50 €
Gegrillte Medaillons	23,50 €
Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	24,90 €

Alles Rund ums Wagyu Rind (Freigericht)

Gegrillter Rücken	89,90 €
Gegrilltes Filet	138,50 €
Gegrilltes Entrecoté	125,50 €
Geschmortes Gulasch	48,90 €
Geschmorter Braten	48,90 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür dass bei dem Wagyu der Schlemmerblock nicht greift.

BEILAGEN

Kartoffel-Galette, Gänseleber-Torteloni, Spargelgemüse, Mai-Rübchen

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, 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 €

Bio Eier aus Hessen

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

Cesar Salat

Frische Romanaherzen mit Parmesan, Croutons und Cocktail-Tomaten 1/3/5	7,50 €
wahlweise mit gebratener Maispoulardenbrust	14,90 €

Scheiben vom Roastbeef

Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef mit Öl von sieben Kräutern und kleiner Salatbeilage 1/3/5/6/7	9,50 €
wahlweise mit Bratkartoffeln	+4,50 €
wahlweise mit grüner Soße	+4,50 €

Vorspeisenvariation von allem etwas

8,90 € p.P.

SUPPEN

Cremesüppchen mit frischem Bärlauch

frisches Bärlauchsüppchen mit Buttercroutons 5/7	7,50 €
--	--------

Grießklößchen-Süppchen

Rinderkraftbrühe mit Grieß-Klößchen und Wurzelgemüse 7/8/10	7,50 €
---	--------

Esszimmer

HAUPTSPEISEN

VON FELD UND WIESE

Wiener Schnitzel vom Milchkalb unser Klassiker

mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern
und kleinem Salat ^{1/3/5/10}
wahlweise mit Kartoffelsalat

22,50 €

Gegrillte Maispoulardenbrust aus Frankreich

mit Bärlauch-Risotto und confierten Tomaten ^{1/5/7}

18,90 €

Gegrilltes Rumpsteak aus Neuseeland

mit bunter Kartoffel-Terrine und wildem Spargel ^{1/3/5/7/8}

26,90 €

Geschmortes Bäckchen vom Weideochsen

mit 3erlei Karotte, Püree, Stifte und roh mariniert ^{5/7/8/10}

19,90 €

AUS DEM WASSER

Gegrillte Forelle aus der Wetterfelder Fischzucht

mit Spargel-Krabben-Salat ^{1/4/5/7}

20,90 €

Frische Nordsee-Scholle (Mai-Scholle)

„Finkenwerder Art“ mit Speck, Krabben, Croutons und Petersilie ^{1/4/5/7}

18,90€

„Hamburger Art“ mit Krabben, Bio-Ei und Petersilie

19,50€

„Müllerin“ mit Zitronen-Petersilien-Butter

18,50€

alle Schollen werden mit Nuss-Kartoffeln und kleinem Gurkensalat serviert.

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 gegarte Kartoffel mit Sour Creme und frischer Gartenkresse ^{1/5} 10,90 €
wahlweise mit grüner Soße 15,50 €

Burger

„Mein Burger“

Bun, 250g Beef, gegrillte Chorizo, Käse, Grünzeug 23,90 €

„Chuck Norris“ der Burger für Männer

Bun, 375g Beef, gegrillte Chorizo, Käse, Grünzeug 29,90 €

Zu allen Burgern servieren wir Belgische Pommes und Coleslaw-Salat

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

Marinierte Erdbeeren

mit Waldmeister und Joghurt-Eis ^{3/5} 7,50 €

Weisses Schokoladen-Parfait

mit hausgemachtem Rhabarber-Kompott ^{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.