



GUT KLOSTERMÜHLE
natur resort & medical spa

Rustikaler Mittagstisch

von 12 bis 16 Uhr

Cremesuppe von der Manschnower Tomate

mit gebackenem Ziegenkäse

1,4,5,7,9a

9,50 €

Variation von Blattsalaten

mit Gurke, Paprika, Tomate,
Hausdressing & Balsamico-Creme

7,12

15,00 €

Variation von Blattsalaten mit Räucherlachs

mit Gurke, Paprika, Tomate,
Hausdressing & Balsamico-Creme

2,4,7,12

19,50 €

Variation von Blattsalaten mit gebackenen Ziegenkäsetaler

mit Gurke, Paprika, Tomate,
Hausdressing & Balsamico-Creme

4,7,9,12

22,50 €

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, rote Zwiebelringe und Salat

1,2,4,5,7,9a

17,50 €

Gebratenes Filet vom Zander

auf Rote Bete Risotto, wildem Broccoli & Parmesan

2,4,5,7,9a,11a,11b,11g

29,00 €

Schnitzel „Hamburger Art“

mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Salat

1,4,7,9a

22,50 €

Gegrillte Wildbratwurst

auf zweierlei Kraut, kleinem Blattsalat & Zwiebelbratkartoffeln

1,4,5,7,9a,12

24,00 €



GUT KLOSTERMÜHLE
natur resort & medical spa

Dinnermenü am Montagabend

Vorspeise zur Wahl

Suppe von der Pastinake
mit Kartoffelcrunch

4,5,7,9a

Gebratene Garnelen
auf Spinatsalat & Aioli

3,4,6,7

Hauptgang Ihrer Wahl

In Kokosmilch gekochtes Kartoffel-Linsen-Curry

7,11a

Gebratenes Filet vom Wels
mit gerahmten Dillgemüse & Kräuterkartoffeln

2,4,5,7,9a

Apfelschweinebraten
mit Pflaumenjus, zweierlei Kraut &
Zwiebelbratkartoffeln

4,7

Dessert

Waldfrucht-Zimt-Süppchen
mit Schokoladeneiscreme

1,4,7,9a,11a,11g

2 Gänge

35,- € pro Person

3 Gänge

42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE
natur resort & medical spa

Dinnermenü am Dienstagabend

Vorspeise zur Wahl

Karotten-Ingwersuppe mit Tomatencrunch
4,5,7

Orientalische Bulgur „Bowl“
mit getrockneten Tomaten, schwarzem Sesam, Wildkräutersalat,
gerösteten Nüssen & Pestocreme
4,6,7,8,9a,11

Hauptgang Ihrer Wahl

Gnocchi in Trüffel-Creme mit gebratenem Brokkoli,
Paprika, Pak Choi & Röstzwiebeln
4,7,9a,11

Gebratenes Filet von der Dorade
auf Pesto-Gnocchi & Pfirsich-Paprikaragout
2,4,9,5

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Grillgemüse & Selleriepüree
1,4,5,7,9a

Dessert

Schokoladenbrownie
mit Salzcaramel und Erdbeereiscreme
1,4,7,8,9a,11a,11d

2 Gänge
35,- € pro Person

3 Gänge
42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE

Dinnermenü am Mittwochabend

Vorspeise zur Wahl

Kartoffelcremesuppe
mit geräuchertem Lachs

2,4,5,7

Blattsalate mit hausgeräuchertem Schinken
und Preiselbeercreme

4,7,12

Hauptgang Ihrer Wahl

Tagliatelle in feinem Pilzrahm
mit Kirschtomaten & Parmesan

4,7,9a,12,13

Gebratenes Forellenfilet
auf Ingwer-Möhrenpüree & Pastinaken-Steckrübenrösti

2,4,6,7,9a

Geschmorte Schweinebäckchen
auf BBQ-Bohnen & gekräutertes Kartoffelpüree

4,7,12

Dessert

Orangen-Creme-Brûlée, Erdbeeren & Haselnusseis

1,4,7,8,9a,10,11a,11d,11g,11h,13

2 Gänge

35,- € pro Person

3 Gänge

42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE

Dinnermenü am Donnerstagabend

Vorspeise zur Wahl

Paprika-Kokos Suppe

5,7,11

Anti-Pasti Gemüse
mit Knoblauchcrème & Crostini

4,7,9a

Hauptgang Ihrer Wahl

Gemüsecurry
mit Wildreis & Mandeln

4,7,9a,11a,11b,12,13

Duett von Saibling & Garnele
mit Rote Bete-Risotto

2,3,4,7,9a

Wildgulasch
auf Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

4,5,7,9a

Dessert

Ananas-Minzsalat
mit Erdbeereis

4,7

2 Gänge

35,- pro Person

3 Gänge

42,- pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE
natur resort & medical spa

Dinnermenü am Freitagabend

Vorspeise zur Wahl

Cremesuppe vom Lauch mit Shisokresse
4,5,7,9a,11

Feldsalat mit mariniertem Fenchel
confierten Kirschtomaten und Feta
4,,5,6,7,9,12

Hauptgang Ihrer Wahl

Ravioli „Triangolo“
gefüllt mit Crème fraiche & Spargel, in feinem Zucchini-Kräuterrahm,
Rucola und Parmesan
4,5,6,7,9a,9c

Gebratenes Filet vom Zander
auf tomatisiertem Spitzkohl und gebackene Thymiankartoffeln
2,4,5,7,9,12

Geschmorte Kalbsbacke in Rosmarinjus
Mandelbrokkoli & gekräuterten Käsespätzle
1,4,5,7,8,9

Dessert

Vanillequark mit Mangogeelee
mit frischen Himbeeren und Erdbeersorbet
1,4,7,9a,11d

Gänge
35,- € pro Person

3 Gänge
42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE
natur resort & medical spa

Dinnermenü am Samstagabend

Vorspeise zur Wahl

Süßkartoffel-Orangensuppe
mit Erbsenkresse

4,5,7

Perlgraupen „Bowl“
mit Wildkräutersalat, Tomatencreme
& Pinienkerne

5,6,7,9,12

Hauptgang Ihrer Wahl

Gefüllte Teigtaschen an Teriyakisauce
Tomaten-Mini Pak Choi Gemüse in schwarzem Sesam & Röstzwiebeln

5,6,7,9a,9c

Gebratenes Filet vom Kabeljau
auf feinem Ratatouille & Safranreis

2,4,5,7

Gegrilltes Schweinefilet im Gorgonzola-Mantel
an Majoranjus, auf feinem Ratatouille & einem Kartoffelschiffchen

1,4,5,7,9a

Dessert

Weißes Schokoladenmousse
marinierte Heidelbeeren & Vanilleeis

1,4,7,8,9a,11g

2 Gänge

35,- € pro Person

3 Gänge

42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE
natur resort & medical spa

Dinnermenü am Sonntagabend

Vorspeise zur Wahl

Pfifferlingscremesuppe
mit frischen Kräutern

4,5,,7

Pfifferlings-Salat an Rucola, Kresse & Parmesan

4,5,7,11a,11b

Hauptgang Ihrer Wahl

Pfifferlingsrisotto
mit Lauch, Cherry-Tomaten & Parmesan

4,7,9a

Gebratenes Lachsforellenfilet
auf Tomaten-Lauch Gemüse & Pesto-Risotto

2,4,7,9a

Ruppiner Lammkeule
mit Marktgemüse & gebratenen Serviettenknödel

4,5,7,9a

Dessert

Zitronenmelissen-Mousse
auf Himbeerbiskuit & Joghurteis

4,7

2 Gänge

35,- € pro Person

3 Gänge

42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE
natur resort & medical spa

Eis & Kuchen

Schwedenbecher

Apfelmus, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

1,4,7,8,9a,11a,11h
9,50 €

Schwarzwaldbecher

Kirschragout, Kirschwasser, Schokolade & Vanilleeis und Sahne

1,4,7,8,9a,11a,11h
9,50 €

Coupe Dänemark

Vanilleeis, Sahne & Schokosauce

1,4,7,8,9a,11a,11h
8,90 €

Eiskaffee

mit Vanilleeis & Sahne

1,4,7,8,9a,11a,11h
5,90 €

Eisschokolade

mit Schokoladeneis & Sahne

1,4,7,8,9,11a
5,50 €

Landkuchen

Stück ab 4,40 € ohne Sahne
mit Sahne 4,70 €

1,4,7,8,9,11a

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE

natur resort & medical spa

Hauptallergene:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Eier | 8. Erdnüsse |
| 2. Fisch | 9. Gluten haltiges Getreide |
| 3. Krebstiere | 10. Lupine |
| 4. Milch | 11. Schalenfrüchte |
| 5. Sellerie | 12. Senf |
| 6. Sesamsamen | 13. Sojabohnen |
| 7. Schwefeldioxid & Sulfite | 14. Weichtiere |

Schalenfrüchte Unterkategorien:

- | | |
|---------------|----------------------|
| 9 a Weizen, | 11 a Mandeln |
| 9 b Roggen | 11 b Cashewkerne |
| 9 c Gerste | 11 c Paranüsse |
| 9 d Triticale | 11 d Pekannuss |
| 9 e Dinkel | 11 e Macadamianüsse, |
| 9 f Kamut | 11 f Queenslandnüsse |
| 9 g Emmer | 11 g Haselnüsse |
| 9 h Hafer | 11 h Walnüsse |
| 9 i Grünkern | 11 i Pistazien |
| 9 j Einkorn | |