



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Rustikaler Mittagstisch

von 12 bis 16 Uhr

### **Cremesuppe von der Manschnower Tomate**

mit gezupftem Burrata

1,4,5,7,9a

9,00 €

### **Variation von Blattsalaten an gebratenem würzigen Tempeh**

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

7,12,13

16,00 €

-vegan-

### **Variation von Blattsalaten mit gebratenen Streifen vom Zander**

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

2,4,7,12

22,00 €

### **Variation von Blattsalaten mit gezupftem Burrata**

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

4,7,9,12

20,50 €

### **Cremiges Kräuterrisotto**

an buntem Gemüse & gerösteten Nüssen

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

17,50 €

-vegan-

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, rote Zwiebelringe und Salat

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

17,50 €

### **Gebratenes Filet vom Zander**

mit Frühlingsgemüse & Pestorisotto

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

29,00 €

### **Schnitzel „Hamburger Art“**

mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Salat

1,4,7,9a

22,50 €

### **Geschmorte Lammkeule in Thymianjus**

an Honigmöhren & gebratenen Serviettenknödeln

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

32,00 €



**GUT KLOSTERMÜHLE**  
natur resort & medical spa

**Pfifferlings-Cremesuppe**

mit frischen Kräutern

4,5,7,9

8,50 €

**Tagliatelle & Pfifferlinge**

Kirschtomaten,  
Pesto & Parmesan

1,4,5,7,11

22,00 €

**Gebratene Serviettenknödel**

mit Pfifferling-Tomatenrahm

1,4,5,7,9

18,50 €

**Gebratenes Filet vom Zander**

mit Pfifferlinge & gekräuterten Kartoffeln

2,4,5,7,9

29,00 €

**Gebackenes Schnitzel vom Schwein**

mit Pfifferlinge & gekräuterten Kartoffeln

1,4,5,7,9

26,00 €



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

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Rucola & Balsamicocreme  
5,7,11

\*\*\*

Süßkartoffelsuppe mit gebratener Garnele  
3,4,7,9a

### Hauptgang Ihrer Wahl

Gebratene Streifen vom Tempeh  
auf Pastinakenpüree, Zuckerschoten & feinem Kräuterschmand  
4,7,9a,11a,11b,12,13

\*\*\*

Gebratene Filet vom Lachs  
auf Spinatrahm & Kräuterspätzle  
1,2,3,4,7,9a

\*\*\*

Gebratene Maishähnchenbrust an Kräuterrahm  
auf mediterranem Gemüse & Wildreis  
4,5,7,9a

### Dessert

Salat von Kiwi & Mango  
an einem Erdbeersorbet  
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

Madlitzer Fischsuppe  
mit frischen Kräutern & Pestobaguette  
4,5,7,9a,11

\*\*\*

Cremiger Burrata  
mit eingelegten Tomaten und Balsamico  
4,5,6,7,9,12

### Hauptgang Ihrer Wahl

Gefüllte Gnocchi in feinem Safranrahm  
frischem Marktgemüse und Parmesan  
4,5,6,7,9a,9c

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Zander  
auf gerahmten Marktgemüse und Kartoffelschiffchen  
2,4,5,7,9,12

\*\*\*

Geschmorte Kaninchenkeule in feinem Buttermilchfond,  
Zuckerschoten-Tomatengemüse & gebratene Serviettenknödel  
1,4,5,7,8,9

### Dessert

Rhabarber-Tiramisu  
mit frischen Himbeeren und Joghurteis  
1,4,7,9a,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  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Samstagabend

### Vorspeise zur Wahl

Spargelcremesuppe  
mit Shisokresse  
4,5,7

\*\*\*

Feldsalat mit Artischocken  
mit gerösteten Nüssen und gegrillter Paprika  
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 gerahmten Spargel-Tomatenragout und Kräuter-Kartoffelpüree  
2,4,5,7

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbacke  
auf Spargel-Tomatenragout und gekräuterten Schupfnudeln  
1,4,5,7,9a

### Dessert

Weißes Schokoladenmousse auf Passionsfruchtgelee  
marinierte Heidelbeeren & Vanilleeis  
1,4,7,8,9a,11g

2 Gänge  
35,- € pro Person

3 Gänge  
42,- € pro Person





GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Sonntagabend

### Vorspeise zur Wahl

Kürbis-Zitronengrassuppe  
mit frischen Kräutern

4,5,7

\*\*\*

Tomatensalat an Rucola, Kresse & Parmesan

4,5,7,11a,11b

### Hauptgang Ihrer Wahl

Kürbisrisotto  
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

Joghurt-Cassis Mousse  
an Mangosorbet

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 4,70 € ohne Sahne  
mit Sahne 5,50 €

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   |                      |

Zusatzstoffe:

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 15. Farbstoff             | 21. Geschwärzt         |
| 16. Konservierungsstoff   | 22. Süßungsmittel      |
| 17. Antioxiidationsmittel | 23. Phenylalaninquelle |
| 18. Nitritpökelsalz       | 24. chininhaltig       |
| 19. Geschmacksverstärker  | 25. gewachst           |
| 20. Phosphat              |                        |