



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
18,00 €

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, roten Zwiebelringen 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 Salzkarameel 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 Apfelsrotkohl & 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

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

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse
mit confierten Tomaten und Babyleafsalat
4,,5,6,7,9,12

Hauptgang Ihrer Wahl

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

Gebratenes Filet vom Lachs
auf Limetten-Fenchelgemüse & schwarzem Reis
2,4,5,7,9,12

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeerjus,
gekräutertem Rosenkohl & Maronen-Kartoffelpüree
1,4,5,7,8,9

Dessert

Spekulatius-Tiramisu
an Orangengelee 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

Süßkartoffel-Orangensuppe
mit Erbsenkresse
4,5,7

Perlgraupen-Bowl
mit Wildkräutersalat, Tomatencreme
& Pinienkernen
5,6,7,9,12

Hauptgang Ihrer Wahl

Gefüllte Teigtaschen an Teriyakisause,
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

Weiße Schokoladenmousse an Mangogelee,
marinierten 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

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

Kirschartig, 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



GUT KLOSTERMÜHLE

natur resort & medical spa

Stück Kuchen
ohne Sahne
4,70 €

Stück Kuchen
mit Sahne
5,50 €

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. Antioxidationsmittel | 23. Phenylalaninquelle |
| 18. Nitritpökelsalz | 24. chininhaltig |
| 19. Geschmacksverstärker | 25. gewachst |
| 20. Phosphat | |