



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

Spargel auf Gut Klostermühle

Spargelcremesuppe

mit Räucherlachs & frischen Kräutern

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

9,50 €

Bunter Frühlingsalat mit gebratenem Sesamspargel & gebackenem Tempeh

1,4,5,7,9a

22,00 €

-vegan-

Spargel „Klassisch“ 300 g

mit gekräuterten Drillingen

4,7,12

22,00 €

Zander & 200 g Spargel

gebratenes Filet vom Zander mit weißem Spargel & gekräuterten Drillingen

2,4,5,7,9a

34,00 €

Schnitzel & 200 g Spargel

gebackenes Schweineschnitzel mit weißem Spargel & gekräuterten Drillingen

1,4,7,9a

28,00 €

Wahlweise servieren wir zu allen Spargel-Hauptgängen
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Für den Nachservice 3,00 € pro Portion



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

Gebrautes 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

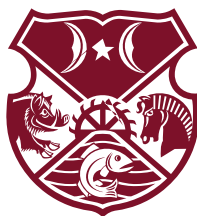
2 Gänge

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

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

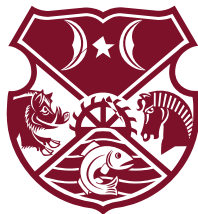
Dessert

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

Gebrautes 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. Geschwärtzt |
| 16. Konservierungsstoff | 22. Süßungsmittel |
| 17. Antioxiidationsmittel | 23. Phenylalaninquelle |
| 18. Nitritpökelsalz | 24. chininhaltig |
| 19. Geschmacksverstärker | 25. gewachst |
| 20. Phosphat | |