



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 €

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



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

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

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
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

Linsen-Curry-Suppe mit Shisokresse
4,5,7,9a,11

Cremiger Burrata
mit eingelegten Tomaten & 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 Lachs
auf gerahmten Marktgemüse und Kartoffelschiffchen
2,4,5,7,9,12

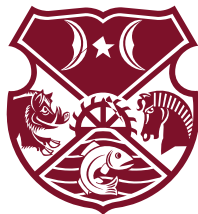
Geschmorte Kaninchenkeule in feinem Buttermilchfond,
Zuckerschoten-Tomatengemüse & Käsespätzle
1,4,5,7,8,9

Dessert

Eierlikörcreme
mit frischen Himbeeren und Joghurteis
1,4,7,9a,11d

2 Gänge
35,- € pro Person

3 Gänge
42,- € pro Person



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

„Zweierlei vom Kalb“ - Kalbsbacke & Kalbsfilet
auf Spargel-Tomatenragout & 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

Madlitzer Fischsuppe
mit Pestobaguette

2,4,5,7

Rucola-Salat an Avocadocreme, Ei & getrockneten Tomaten

4,5,7,11a,11b

Hauptgang Ihrer Wahl

Kichererbsencurry
mit Wildreis an gebratenem Tofu

4,7,9a

Gebratenes Filet vom Zander an Safranschaum
auf Lauch-Paprikagemüse & gekräuterten Kartoffeln

2,4,7,9a

Geschmorte Lammkeule
auf Wurzelgemüse & gebratenen Serviettenknödel

4,5,7,9a

Dessert

Joghurt-Cassis-Mousse
mit frischen Beeren und 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.