



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 €

Mais-Curry-Suppe mit gebratener Lemon-Chilli-Garnele

1,3,4,5,7,9a
10,50 €

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

4,7,12
22,50 €

Ravioli gefüllt mit Blattspinat in feinem Kräuterrahm & Cherry-Tomaten

1,4,5,7,9a
24,50 €

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 €

Duett vom Madlitzer Wild mit hausgemachten Apfelrotkohl & gebratenen Serviettenknödel

1,4,5,7,9a,12
31,00 €



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

Duett vom Zander & Wels
mit Wurzelgemüse & Dillkartoffeln
2,4,5,7,9a

Havelländer Apfelschweinekrustenbraten
in Pflaumenjus, 2erlei Kraut & Zwiebelbratkartoffeln
4,7

Dessert

Waldfrucht-Zimt-Süppchen
mit Schokoladeneiscreme
1,4,7,9a,11a,11g

2 Gänge
32,- € 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

Wildkräutersalat mit gegrillter Jakobsmuschel
4,7,8,9a,11

Hauptgang Ihrer Wahl

Geschmorter Sellerie mit Kräuterschaum und bunter Quinoa
4,7,9a,11

Gebratenes Filet von der Dorade
im Gnocchi-Miesmuschelsud & Kräuteröl
2,4,9,5

Brust & Keule von der Landente
an Orangenjus, gebratenem Speck-Rosenkohl & Serviettenknödel
1,4,5,7,9a

Dessert

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

2 Gänge
32,- € 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 Senfbohnen & Thymian-Kartoffelpüree
4,7,12

Dessert

Spekulatius-Creme-Brûlée & Haselnusseis
1,4,7,8,9a,10,11a,11d,11g,11h,13

2 Gänge
32,- € 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

Pfifferlings-Cremesuppe

4,5,7,12

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

32,- 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 Gazpacho mit Grissini & frischen Kräutern
4,,9a,12,13

Cremiger Burrata
mit eingelegten Tomaten & Balsamico-Creme
4,7

Hauptgang Ihrer Wahl

Mit Rucola gefüllte Gnocchi
in Tomaten-Lauch-Rahm & Parmesan
1,4,7,11b

Gebratenes Lachsfilet
auf gerahmten Schlossgartengemüse & Kürbiskernrösti
2,4,5,7,9a

Kalbsbacke
mit Zuckerschoten & Rosmarinkartoffeln
4,5,7

Dessert

Mousse von Sachertorte
mit Marille und Vanilleeis
1,4,7,9a,11d

2 Gänge
32,- € 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

Paprika-Kokos-Suppe
mit gerösteter Paprika
4,5,7

Bulgursalat mit mariniertem Baby-Leaf Salat
4,7,8,9a,11b

Hauptgang Ihrer Wahl

Ravioli mit Frischkäse gefüllt
auf Tomatengemüse & Parmesan
1,4,7,9a,11b

Gebratenes Filet vom Zander
auf Pfifferlingsragout & Dauphinekartoffeln
1,2,4,5,7,9a

Gebackene Maispoularde im Pankomantel
auf Pfifferlingsragout & Schupfnudeln
1,4,5,7,9a

Dessert

Panna Cotta mit Himbeergelee & Haselnusseis
1,4,7,9a

2 Gänge
32,- € 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

Madlitzer Fischsuppe
mit frischen Kräutern
2,3,4,5,7

Salat von der Oderbruch-Tomate mit Mini-Mozzarella
4,5,7,8,11a,11b

Hauptgang Ihrer Wahl

Roter Quinoa mit Kokosmilch & Marktgemüse
4,7,9a

Gebratenes Lachsforellenfilet
auf Tomaten-Lauch-Gemüse & Kartoffelstampf
2,4,7,9a

Ruppiner Lammkeule
auf rahmigen Marktgemüse & Käsespätzle
1,4,5,7,9a

Dessert

Chia-Vanillepudding
mit Marille & Joghurteis
4,7

2 Gänge
32,- € 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

Kinderkarte

**Gebackene Schnitzel vom Schwein
mit Salat und Pommes**

9,50 €
1,5,7,9a

**Nudeln
mit Tomatensauce**

8,00 €
4,7,9a

**Fischstäbchen
mit Erbsen und Kartoffelpüree**

8,50 €
1,2,3,4,7,9a

Milchreis mit Apfelmus

6,50 €
4,7

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 | |