

GUT KLOSTERMÜHLE
natur resort & medical spa

Rustikaler Mittagstisch

von 12 bis 16 Uhr

Cremesuppe von der Manschnower Tomate

mit gezipftem 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 gezipftem 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

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

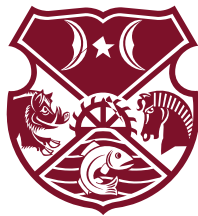
Dessert

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

Pfifferlingscremesuppe
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 Pfifferlings-Tomatenragout und Kräuter-Kartoffelpüree
2,4,5,7

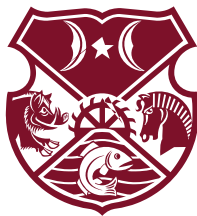
Geschmorte Kalbsbacke
auf Pfifferlings-Tomatenragout und gekräuterten Schupfnudeln
1,4,5,7,9a

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

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

4,5,7

Antipasti mit Avocadocreame

4,5,7,11a,11b

Hauptgang Ihrer Wahl

Kürbissrisotto
mit Kürbiskernen Rucola & Parmesan

4,7,9a

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
an Gurkensalat & gekräutertem Risotto

2,4,7,9a

Geschmorte Lammkeule in Thymianjus
mit Sommergemüse & gebratenen Serviettenknödel

4,5,7,9a

Dessert

Erdbeer-Lasagne mit frischen Beeren & 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 | |