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 Rucola Salat & 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 gebräucherter Knacker
4,5,7

***

Kürbis Chutney auf Röstbrot
mit Salatbouqet
5,6,9a,9b,10

Hauptgang Ihrer Wahl

Bandnudeln an Waldpilzen in Rahm
mit Kirschtomaten & Parmesan
4,5,6,9a

***

Gebratenes Forellenfilet
mit geschmorten Gurken an Senfsaat & Kartoffelpüree
2,4,5,7,12

***

Madlitzer Wildgulasch
mit Rotkohl, Klößen & Semmelbutter
5,7,9a,9b,9e

Dessert

Lebkuchen-Creme-Brûlée
mit Waldfrüchten & Stracciatellaeis
1,4,7,8,,9a,10,11a,11d,11g,11h,13,22

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 Feldsalat & Apfeldressing
5,7,11

***

Süßkartoffelsuppe mit Schafskäse
3,4,7,9a

Hauptgang Ihrer Wahl

Streifen vom Tempeh
mit Kürbisrisotto & Parmesan
4,7,9a,11a,11b,12,13

***

Gebratene Filet vom Lachs
mit Spinat, Steckrübenrösti & Zitronen-Holundersauce
1,2,3,4,7,9a

***

Gebratene Maishähnchenbrust an Schmorgemüse
mit Spätzle & Jus
4,5,7,9a

Dessert

Pannacotta mit Orangen-Zimtsauce & Cassissorbet
1, 4,7,9

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

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

Steinpilzcremesuppe
mit frischen Kräutern
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 tomatisierten Wirsing und Kräuter-Kartoffelpüree
2,4,5,7

***

Geschmorte Kalbsbacke
auf tomatisierten Wirsing 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

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

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
4,5,7

***

Antipasti mit Avocadocreme
4,5,7,11a,11b

Hauptgang Ihrer Wahl

Pilzrisotto
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
2. Fisch
3. Krebstiere
4. Milch
5. Sellerie
6. Sesamsamen
7. Schwefeldioxid & Sulfite
8. Erdnüsse
9. Gluten haltiges Getreide
10. Lupine
11. Schalenfrüchte
12. Senf
13. Sojabohnen
14. Weichtiere

Schalenfrüchte Unterkategorien:

9 a Weizen,
9 b Roggen
9 c Gerste
9 d Triticale
9 e Dinkel
9 f Kamut
9 g Emmer
9 h Hafer
9 i Grünkern
9 j Einkorn

11 a Mandeln
11 b Cashewkerne
11 c Paranüsse
11 d Pekannuss
11 e Macadamianüsse,
11 f Queenslandnüsse
11 g Haselnüsse
11 h Walnüsse
11 i Pistazien

Zusatzstoffe:

15. Farbstoff
16. Konservierungsstoff
17. Antioxiidationsmittel
18. Nitritpökelsalz
19. Geschmacksverstärker
20. Phosphat
21. Geschwärzt
22. Süßungsmittel
23. Phenylalaninquelle
24. chininhaltig
25. gewachst