



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

## 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

\*\*\*

Krustenbraten vom Havelländer Apfelschwein  
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

\*\*\*

Brust & Keule von der Landente  
an Majoranjus, Aprikosenchutney, Kräuter-Rosenkohl  
& gebratenen Serviettenknödel  
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

Getrüffelte Selleriesuppe & Erbsenkresse  
4,5,7,9a,11

\*\*\*

Rote Bete Carpaccio an Wildkräutersalat  
Waldfruchtdressing und mariniertem Ziegenkäse  
5,6,7,9,12

### Hauptgang Ihrer Wahl

Kürbis-Kichererbsen-Curry & Orientalischem Couscous  
5,6,7,9a,9c

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Zander  
auf gerahmten Gemüse mit Spinat-Ricotta Tortellini  
1,2,4,5,7,9,12

\*\*\*

Rosa gebratenes Entrecôte  
Balsamicojus, Zuckerschoten & Kartoffelgratin  
1,4,5,7,8,9

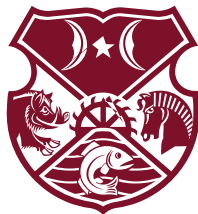
### Dessert

Schokoladenküchlein  
an leichten Rosmarin-Zwetschgen und Vanilleeis  
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

Kürbis-Zitronengras-Suppe  
mit Grapefruit  
4,5,7

\*\*\*

Couscous „Bowl“  
mit Wildkräutersalat, Tomatencreme,  
Pinienkerne & Erbsenkresse  
5,6,7,9,12

### Hauptgang Ihrer Wahl

Gefüllte Reisteigtaschen an Teriyakisauce  
Tomaten-Mini Pak Choi Gemüse in schwarzem Sesam & Röstzwiebeln  
5,6,7,9a,9c

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Fjord-Lachs  
auf Kürbis-Tomatengemüse & gebackenen Grenaille-Kartoffeln  
2,4,5,7

\*\*\*

Gebratene Maishähnchenbrust  
auf Kürbis-Tomatengemüse & gebackener Käsepolenta  
1,4,5,7,9a

### Dessert

Calvados Apfel an Orangenschmand  
Haselnusseis & Gewürzcrumble  
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

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 & Pesto-Risotto  
2,4,7,9a

\*\*\*

Ruppiner Lammkeule  
mit Marktgemüse & Knoblauch-Majoran-  
Kartoffelpüree  
1,4,5,7,9a

### Dessert

Chia-Vanillepudding  
mit Marille & Joghurteis  
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 4,40 € 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

### 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   |                      |



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Gut Klostermühle „In Love“ Vorspeise zur Wahl

Getrüffelte Cremesuppe von der Petersilienwurzel  
mit gebackener Hähnchenpraline  
4,5,7,9a,11

\*\*\*

Couscous „Bowl“  
mit Wildkräutersalat, Tomatencreme,  
Pinienkerne & Erbsenkresse  
5,6,7,9,12

## Hauptgang Ihrer Wahl

Gefüllte Reisteigtaschen an Teriyakisauce,  
Tomaten-Mini Pak Choi Gemüse in schwarzem Sesam & Röstzwiebeln  
5,6,7,9a,9c

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Zander  
an Safranschaum, wildem Brokkoli und Selleriepüree  
1,2,4,5,7,9,12

\*\*\*

Rosa gegrilltes Rinderfilet  
Rosmarinjus, Portwein-Zwiebelmarmelade & Kartoffelbaumkuchen  
1,4,5,7,8,9

## Dessert

„Rote Sünde“  
Vanillequark/frische Himbeeren/Erdbeersorbet  
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.