



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

Duett vom Zander & Wels
mit Wurzelgemüse & Dillkartoffeln

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 Wolfsbarsch
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

Salat vom Buchweizen mit mariniertem Rucola & Shisokresse
7,8,9a,11b,12

Hauptgang Ihrer Wahl

Kürbis-Frischkäse-Ravioli
im leichten Rote Bete Rahm & Parmesan
1,4,5,7,9a

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 | |