



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

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

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

Cremesuppe vom Lauch mit Shisokresse
4,5,7,9a,11

Feldsalat mit mariniertem Fenchel
confierten Kirschtomaten und Feta
4,,5,6,7,9,12

Hauptgang Ihrer Wahl

Ravioli „Triangolo“
gefüllt mit Crème fraiche & Spargel, in feinem Zucchini-Kräuterrahm,
Rucola und Parmesan
4,5,6,7,9a,9c

Gebratenes Filet vom Zander
auf tomatisiertem Spitzkohl und gebackene Thymiankartoffeln
2,4,5,7,9,12

Geschmorte Kalbsbacke in Rosmarinjus
getrüffeltem Mandelbrokkoli & gekräuterten Käsespätzle
1,4,5,7,8,9

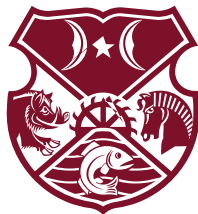
Dessert

Vanillequark
mit frischen Himbeeren und Erdbeersorbet
1,4,7,9a,11d

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

Süßkartoffel-Orangensuppe
mit Erbsenkresse

4,5,7

Perlgraupen „Bowl“
mit Wildkräutersalat, Tomatencreme
& Pinienkerne

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 Kabeljau
auf feinem Ratatouille & Safranreis

2,4,5,7

Iberico „Presa“
an Majoranjus, auf feinem Ratatouille & einem Kartoffelschiffchen

1,4,5,7,9a

Dessert

Weißes Schokoladenmousse an Mangogele
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

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



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 | |