

HOTEL • RESTAURANT

Klostermühle

• SIEBENBORN •

SPEISE

KARTE

www.klostermuehle-siebenborn.de

HOTEL • RESTAURANT

Klostermühle

• SIEBENBORN •

Willkommen in unseren feinen Genusswelt.

Genießen Sie das Dolce Vita.

In der Küche trifft nämlich die Region auf Italien.

Dort kommt zusammen, was gut zusammenpasst und richtig gut schmeckt. Regionales aus Eifel, Mosel und Hunsrück verbinden und verfeinern wir mit italienischer Kochkunst. Und das natürlich frisch und von den Jahreszeiten inspiriert.

Ob Sauce oder Dressing, Suppen, Braten oder Fisch, alles wird frisch zubereitet und braucht seine Zeit.

Zeit, die auch Sie sich nehmen sollten, damit Ihr Besuch in der Klostermühle Siebenborn zu einem kulinarischen Erlebnis werden kann.

Und dafür geben wir unser Bestes.

Ihre
Familie Heinen und Team

Klostermühle

Antipasti

Bruschetta Pomodori Geröstete Weißbrot­scheiben mit einer Kombination aus frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano ^{A, K}	6,50 €
Bruschetta Senigallia Geröstete Weißbrot­scheiben mit Ricotta, Schafskäse und Honig gratiniert ^{A, G}	7,50 €
Bruschetta al Tonno Geröstete Weißbrot­scheiben mit Thunfisch, Ricotta und Zwiebeln, überbacken mit Mozzarella ^{A, D, G}	7,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet Hauchdün­n geschnittenes, rohes Rinderfilet mit Parmesan und Olivenöl an kleinem Salatbouquet und Ciabatta ^{A, G}	14,50 €
Tomaten-Cremesuppe aus frischen Tomaten mit Basilikum und Rahm ^{A, G}	6,50 €
Bärlauch-Cremesuppe Feines Rahmsüppchen vom Bärlauch, verfeinert mit Riesling ^{A, G}	7,00 €

Klostermühle

Salate

- Salat Klostermühle** 15,50 €
mit einem Bouquet aus Blattsalaten,
Tomate, Gurke, Ei und gebackener
Hähnchenbrust an Joghurt-Dressing,
dazu Brot ^{A, C, G}
- Salat Fresco** 14,50 €
Bouquet aus Blattsalaten, Schafskäse,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven
an Joghurt-Dressing, dazu Brot ^{A, G}
- Kleiner Beilagensalat** 4,20 €
Bunter Salat der Saison mit
Joghurt-Dressing ^G

Pastagerichte

- Tagliatelle an Bärlauchpesto** 13,50 €
Feine Bandnudeln mit hausgemachtem
Bärlauchpesto und Schafskäse ^{A, G, K}
- Tagliatelle an Pesto rosso** 12,80 €
Feine Bandnudeln in Tomatensugo
an hausgemachter Pesto rosso
und Mozzarella-Perlen ^{A, G}
- Agnolotti** 13,90 €
mit Pecorino und Feige gefüllte
Teigtaschen mit Pesto Genovese
und Cranberrys ^{A, G, H}

Klostermühle

Fleischgerichte

Hähnchenbrust à l'Orange Gebratene Hähnchenbrustfilets an feiner, hausgemachter Orangen-Buttersauce mit Fruchtfleisch und Orangenlikör, dazu Röstitaler und Salat ^G	17,50 €
Schweinebäckchen Butterzartes Fleisch in leckerer Sauce mit klein geröstetem Feldgemüse, dazu Röstitaler und Salat ^{A, I, J}	21,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat ^G	28,50 €
Mediterranes Lammragout mit Feigen, schwarzen Bohnen, Paprika und Kichererbsen, dazu Fettuccine und Salat ^{A, H, K}	20,50 €
Geschmorte Rinderroulade in herzhafter Bratensauce mit Gräwes (Kartoffelstampf mit Sauerkraut) ^{A, J, G}	20,50 €

Fischgerichte

Loup de Mer Kross gebratenes Wolfsbarschfilet, mit Tagliatelle in feiner Zitronen-Buttersauce und Salat ^{A, D, G}	23,80 €
Zanderfilet „Moselländisch“ Zanderfilet, kross in Butter gebraten auf Riesling-Gräwes (Kartoffelstampf mit Sauerkraut) ^{D, G}	22,90 €

Klostermühle

Schnitzel

- Schnitzel "Weinhändler"** 15,50 €
mit frischen Champignons, Lauch und Speck,
verfeinert mit Rahm,
dazu Pommes frites ^{A, C, G}
- Schnitzel "Wiener Art"** 13,50 €
mit Pommes frites ^{A, C}
- Schnitzel "Italia"** 15,50 €
belegt mit Tomatenscheiben,
mit Mozzarella gratiniert,
dazu Tomatensugo und Pommes frites ^{A, C, G}
- Schnitzel "Balkan Art"** 15,00 €
mit feiner Paprika-Sauce und Zwiebeln,
dazu Pommes frites ^{A, C}

Burger

- Mühlen-Burger** 11,50 €
Angus-Patty belegt mit Salat,
Tomate, Zwiebelringen und
Gewürzgurke ^A
- Mühlen-Cheeseburger** 12,50 €
Angus-Patty belegt mit Salat,
Tomate, Käse, Zwiebelringen,
und Gewürzgurke ^{A, G}
- Barbecue Bacon-Burger** 12,50 €
Angus-Patty belegt mit Salat,
Tomate, Bacon, Röstzwiebeln,
und BBQ-Sauce ^{A, I, J}
- Veggie-Burger** 11,50 €
Vegetarischer-Patty belegt mit Salat,
Tomate, Zwiebelringen und Gewürzgurke ^A
- Wahlweise mit Pommes frites** 3,50 €

Klostermühle

Dessert

Eis und heiß 7,00 €
 Vanilleeis mit heißen Himbeeren
 und Schlagrahm ^G

Tartufo Limoncello 4,80 €
 Halbgefrorenes aus Limonencreme und einem Kern aus
 Limoncello-Likör, umhüllt von knusprigen Limonen-Baiser-
 Stückchen ^{C, G, H}

Tartufo Café 4,80 €
 Halbgefrorene Kaffeecreme mit einem Kaffee kern, umhüllt
 von Kakao-Baiser-Stückchen - ein Genuss der Extraklasse ^{C, E, G, H}

Tartufo al Pistacchio 4,80 €
 Halbgefrorenes Pistazieneis mit cremigem Kern, umhüllt
 von knackigen Pistazienstückchen ^{F, G, H}

Tiramisu Klassisch 5,50 €
 hausgemacht ^{A, C, G}

Cassata Eis 5,80 €
 Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus einer Lage
 Zabaione- Eiscreme, einer Lage Schokoladen-Eiscreme und
 Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnuss-
 stückchen ^{C, G, H}

Soufflé al Cioccolato Bianco 4,80 €
 Weißes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Kern aus
 geschmolzener weißer Schokolade ^{C, G}

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 5) enthält Sulfite
- 7) mit Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig

Allergene

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| A) Glutenhaltiges Getreide | G) Milch |
| B) Krebstiere | H) Schalenfrüchte |
| C) Eier | I) Sellerie |
| D) Fisch | J) Senf |
| E) Erdnüsse | K) Knoblauch |
| F) Soja | L) Schwefeldioxid/Sulfite |