



Unser hausgebackenes Brot mit Jordan Öl

19er „Clarette“ Rose trocken WG Knipser 0,1 € 4.20

Davor:

Die erste Kürbis-Ingwersuppe € 6.80

Bunte Tomaten mit Burrata, Basilikum & Pinienkernen € 9.50

Romana-Caesar-Salat mit Brotchips & confierte Tomaten € 7.80

Ruccolasalat mit Himbeeren und Parmesan € 8.00

Ziegenfrischkäse vom Stichelmeir
Ofenkürbis & Basilikumöl € 12.00

Hauptsache

Rumpsteak rosa gebraten mit Kräuterbutter
Ofenkarotten & Rosmarinkartoffeln € 25.80

Langsam geschmorte Rinderbacke
Selleriepüree, Rotweinschalotten & Grießplätzchen € 21.80

Rücken vom Eichelschwein
Cremige Pilze & Semmeltaler € 19.00

Gebratene Maispouladenbrust
Curry-Mangold, Kokosschaum & Sesamnudeln € 22.50

Unser Fang

Filet von der Dorade
Tomaten-Spitzkohl & Malfatti € 24.50

Kein Fleisch ~ kein Fisch

Malfatti ~ kleine Parmesanknödel € 19.50
Feines Pilzragout mit Olivenölschaum



KLOSTERMÜHLE

Danach:

Buttermilch-Panna Cotta

Pfälzer Beeren & Holunderblüten- Espuma

€ 9.00

Unser halbflüssiger Schokoladenkuchen

Marinierte Himbeeren & Kokossorbet

€ 9.80

Gebackene Reiche Ritter mit Zimt & Zucker

Apfel & weißes Schokoladeneis

€ 9.00

Walnuss Eis

Verpoorten Eierlikör

€ 8.00

1 Kugel Möwenpick Eiscreme

€ 2.50

1 Kugel hausgemachtes Sorbet mit Früchten

Himbeer, Mango, Himbeer-Paprika,

Sauerkirsch, Basilikum, Calamansi, Rhabarber-Holunderblüte

€ 4.00

Zum Dessert:

18er Scheurebe Spätzlese, Süßwein

0,1 € 4,00

Pfälzer Portwein „Sweet Purple“, Weingut Oliver Zeter

5cl € 4.00