



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, Bratkartoffel, rote Zwiebelringe und Salat

1,2,4,5,7,9a  
17,50 €

### **Gebratenes Filet vom Zander** auf Rote Bete Risotto & 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

\*\*\*

Havelländer Apfelschweinekrustenbraten  
in Pflaumenjus, 2erlei Kraut & Zwiebelbratkartoffeln  
4,7

### Dessert

Waldfrucht-Zimt-Süppchen  
mit Schokoladeneiscreme  
1,4,7,9a,11a,11g

2 Gänge  
32,- € 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

\*\*\*

Wildkräutersalat mit gegrillter Jakobsmuschel

4,7,8,9a,11

### Hauptgang Ihrer Wahl

Geschmorter Sellerie mit Kräuterschaum und bunter Quinoa

4,7,9a,11

\*\*\*

Gebratenes Filet von der Dorade  
im Gnocchi-Miesmuschelsud & Kräuteröl

2,4,9,5

\*\*\*

Gebratene Gänsekeule  
an Orangenjus, gebratenem Speck-Rosenkohl & Serviettenknödel

1,4,5,7,9a

### Dessert

Schokoladenbrownie  
mit Salzcaramel und Erdbeereiscreme

1,4,7,8,9a,11a,11d

2 Gänge

32,- € 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 Senfbohnen & Thymian-Kartoffelpüree  
4,7,12

### Dessert

Spekulatius-Creme-Brûlée & Haselnusseis  
1,4,7,8,9a,10,11a,11d,11g,11h,13

2 Gänge  
32,- € 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

Bautzner-Senfsuppe

4,5,12

\*\*\*

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

32,- 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

Spargel-Creme-Suppe mit Shiso-Kresse  
4,5,7,9a,11a

\*\*\*

Cremiger Burrata  
mit eingelegten Tomaten & Balsamico-Creme  
4,7

### Hauptgang Ihrer Wahl

Mit Rucola gefüllte Gnocchi  
in Tomaten-Lauch-Rahm & Parmesan  
1,4,7,11b

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet  
auf gerahmten Schlossgartengemüse & Kürbiskernrösti  
2,4,5,7,9a

\*\*\*

Kalbsbacke  
mit Zuckerschoten & Rosmarinkartoffeln  
4,5,7

### Dessert

Mousse von Sachertorte  
mit Marille und Vanilleeis  
1,4,7,9a,11d

2 Gänge  
32,- € 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

Paprika-Kokos-Suppe  
mit gerösteter Parika  
4,5,7

\*\*\*

Bulgursalat mit mariniertem Baby-Leaf Salat  
4,7,8,9a,11b

### Hauptgang Ihrer Wahl

Ravioli mit Frischkäse gefüllt  
auf Tomatengemüse & Parmesan  
1,4,7,9a,11b

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Zander  
auf Spargel-Ragout & Dauphinekartoffeln  
4,5,7,8,9a,11b

\*\*\*

Gebackene Maispoularde im Pankomantel  
auf Spargel-Ragout & Schupfnudeln  
1,4,5,7,9a

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeergelee & Haselnusseis  
1,4,7,9a

2 Gänge  
32,- € 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 & Kartoffelstampf  
2,4,7,9a

\*\*\*

Ruppiner Lammkeule  
auf rahmigen Marktgemüse & Käsespätzle  
1,4,5,7,9a

### Dessert

Chia-Vanillepudding  
mit Marille & Joghurteis  
4,7

2 Gänge  
32,- € 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

## Kinderkarte

**Gebackene Schnitzel vom Schwein  
mit Salat und Pommes**

**9,50 €**  
1,5,7,9a

**Nudeln  
mit Tomatensauce**

**8,00 €**  
4,7,9a

**Fischstäbchen  
mit Erbsen und Kartoffelpüree**

**8,50 €**  
1,2,3,4,7,9a

**Milchreis mit Apfelmus**

**6,50 €**  
4,7

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

**Spargel-Cremesuppe**

mit frischen Kräutern

4,5,7,9

7,50 €

**Spargel-Risotto**

aus weißem Spargelragout, Kirschtomaten,  
Pesto & Parmesan

4,5,7,11

22,00 €

**Spargel „klassisch“ 250 g**

mit gekräuterten Kartoffeln

7,9

20,00 €

**Gebratenes Filet vom Zander**

mit weißem Spargel & gekräuterten Kartoffeln

2,4,7,9

32,00 €

**Lammfilet gebraten**

mit weißem Spargel & gekräuterten Kartoffeln

4,7,9

32,00 €

Wahlweise servieren wir zu allen  
Spargel-Hauptgängen Sauce Hollandaise oder  
zerlassenen Butter

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Ayurvedisches Dinnermenü

### Vorspeise

Karotten-Zitronengras-Süppchen  
4,5,7,9a

### Hauptgang

Gemüse-Curry auf Safranreis  
4,7,11a

2 Gänge  
32,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.