

GERÜCHTE KÜCHE

Herzlich willkommen in der GerüchteKüche,

*Ort der Begegnung
und Auszeit für Leib & Seele.*

*Lassen Sie sich verwöhnen,
und genießen Sie
herzliche Gastlichkeit
im einzigartigen Mühlen-Ambiente.*

Ihr GerüchteKüche-Team



vilser-geruechtekueche.de

Brot

*MÜHLENBROT hausgebacken
mit Kürbiskernöl
3,00 €/ Person*

Suppen

*TAGESSUPPE
siehe Tafel
und
auf Empfehlung
10,00 €*

Vorspeise

*GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE ZUM TEILEN
Auswahl täglich auf Empfehlung des Küchenchefs,
dazu unser Mühlenbrot
(ab 2 Personen)
je Person 13,00 €*

Bowl's

*„MÖNCH“-BOWL (vegan) mit saisonalem Salat,
veganer Falafel Auswahl, Curry-Bulgur mit Kichererbsen
und Cranberries, hausgemachtem mildem Essiggemüse
und Rökjes (Hof Grimmelmann)*

17,00 €

dazu:

gebratene Hähnchenbruststreifen (Hof Flentje) - 6,00 €

Ziegenkäse (Die Ziegerei) - 5,50 €

Räucherlachs - 6,00 €

Büffelmozzarella - 5,00 €

gebackene Sesam-Feta-Würfel - 5,50 €

gebratene Garnelen mit Rucola - 7,50 €

Salat

*CAESAR SALAD ganz klassisch mit Romanasalat,
Parmesan und Hähnchenbruststreifen (Hof Flentje)*

klein - 8,50 €

groß - 17,50 €

dazu:

gebackene Sesam-Feta-Würfel - 5,50 €

Pasta

*BASILICO-FORMAGGIO-FIORELLI
und TAGLIOLINI getrüffelt mit italienischem Gemüse*

14,50 €

dazu:

Pilze gemischt (Brinkers Pilzdiele) - 5,00 €

Tagesempfehlungen

siehe Tafel und auf Empfehlung

Tages-Burger

siehe Tafel und auf Empfehlung

Fleisch

WIENER SCHNITZEL (aus bester Kalbshüfte)

mit Pommes und Salat

24,50 €

JÄGERSCHNITZEL vom Schwein

mit Edel-Pilzragout von Brinkers Pilzdele

dazu Homestyle-Fritten

18,50 €

Kumpir Art

in vegan, vegetarisch oder carnivore

RÖKJES KUMPIR ART (Basis)

kleine angestampfte Räucherkartoffeln vom Hof

Grimmelmann mit BBQ-Ratatouille-Gemüse

mit:

gebratener Hähnchenbrust (Hof Flentje) 22,00 €

Büffelmozzarella mit Pesto 23,00 €

Falafelauswahl (vegan) 23,00 €

Kindergerichte

gerne auf Anfrage

Dessert

DESSERT-VARIATION
gefrorenes, gebackenes und
Edel-Praline
10,00 €

Guten Appetit

*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und evtl. enthaltenen
Allergenen sprechen Sie uns gerne an!*

Weinempfehlungen

*(weitere Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte
oder auf Empfehlung)*

Weißweine offen

„Frischer Wind“

*Weingut Leonhard, Pfalz, 2023, Cuvee trocken, Helles
Gelb, sehr aromatisch mit intensiver Frucht in der Nase,
am Gaumen belebend und ausgesprochen fruchtbetont,
frisch und kompakt mit langanhaltendem
wohlschmeckendem Ausklang*

0,2 l

8,00 €

„Heilige Hilde“

*Weingut Kastanienhof, Rheinhessen,
Grauburgunder, Spätlese trocken, Handlese
Elegant und weich, säurearm und als (trockene) Spätlese
mit präsenten Noten von gelben Früchten und Zitrus –
ein absoluter Allrounder mit Niveau!*

0,2 l

8,00 €

Roséweine offen

„Rotling“ trocken

Bio Weingut Laudens Bach Deutschland Franken. Feine, leicht duftende Fruchtaromatik nach roten Früchten, leichte Säurestruktur. **0,2 l** **7,00 €**

Rotweine offen

„HDL“ Tinto trocken - passend zum Lamm

Portugal Bio-Weingut Herdade dos Lagos Alentejo, Handlese, zusätzlich im Eichenfass nachgereift, fruchtiger Abgang mit Aromen Schokolade und Kirsche, weich, mild **0,2 l** **8,50 €**

„HDL“ Reserva trocken

Portugal Bio Weingut Herdade dos Lagos Alentejo, Handlese, 12 Monate im Eichenfass gereift, weich, gut eingebundene Tannine, Aromen von Gewürzen und Brombeeren **0,2 l** **9,50 €**

„I Quattro Conti“ Primitivo di Manduria trocken

Region Apulien, Italien, saftiger Rotwein mit leuchtend dunkelroter Farbe. Im üppigen und intensiven Duft finden sich Aromen gereifter dunkler Beeren, dazu etwas Leder und mediterrane Kräuter. Am Gaumen sehr opulent, intensiv fruchtig mit langem Nachhall. **0,2 l** **9,00 €**



**GERÜCHTE
KÜCHE**

In der Klostermühle sorgt das Küchenteam für unkomplizierte aber moderne Kulinarik.

Hier wird besonders viel Wert auf Regionalität und Qualität gelegt – und das schmeckt man auch. Modern interpretierte Klassiker werden fein kombiniert und mit regionalen Spezialitäten gepaart. Einfach lecker.

Darüber hinaus bietet die Klostermühle für besondere Anlässe einzigartige und ideale Räumlichkeiten für unvergessliche Feiern jeglicher Art in einer traumhaften Umgebung.

Bitte sprechen Sie uns an um Ihre Feier gemeinsam mit uns zu einem ganz besonderen Ereignis werden zu lassen.

Die Auswahl unserer Partner aus der Region sowie ein vertrauensvoller Umgang sind das A und O, um Ihnen immer höchsten kulinarischen Genuss zu gewährleisten. Hier erfahren Sie mehr darüber, mit wem wir u.a. zusammenarbeiten, um Ihren Besuch unvergesslich zu machen.

*Landschlachterei Wolters, Martfeld
Mein Naturbrot, Schwarme
Hof Grimmelmann, Wietzen
Flentjes Freiland Frische, Asendorf
Hof Mysegardes, Riethausen
Geflügelhof Siekmann, Wietzen
Catucho Kaffee, Bücken
Molkerei Asendorf, Asendorf
Brinkers Pilzdiele, Asendorf*

Euer Vilser GerüchteKüche-Team

*Vilser GerüchteKüche in der Klostermühle, Heiligenberg 2,
27305 Bruchhausen-Vilsen*