

# 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](http://vilser-geruechtekueche.de)***

## Brot

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

## Suppen

*KAROTTEN-ORANGEN-KOKOS-SUPPE  
mit Thymianschaum  
und Falafel  
10,00 €*

*KARTOFFEL-BERGGÄSE-SUPPE  
mit Trüffel-Chip  
10,50 €*

## Vorspeisen

*RINDERTATAR* getrüffelt mit Rucola, Kapern  
und Parmesan-Taler  
21,00 €

*LONGKAU VERMICELLI NODDLES*  
(Glasnudelsalat) mit  
hausgebeiztem Safran-Orangen-Lachs,  
grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Artischocken,  
schwarzen Oliven und Wachtelei  
18,50 €

*GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE ZUM TEILEN*  
Auswahl täglich auf Empfehlung des Küchenchefs,  
dazu unser Mühlenbrot  
(ab 2 Personen)  
je Person 12,50 €

## 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 €*

*„ITALIANO“-BOWL mit Salaten der Saison,  
italienischem Kräuterdressing, Büffelmozzarella,  
Antipasti, Bruschetta, Bresaola-Schinken und Parmesan*

*18,50 €*

*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 Möhrenspaghetti*

*14,50 €*

*dazu:*

*Pilze gemischt (Brinkers Pilzdiele) - 5,00 €*

*Hähnchenbruststreifen in Rahm - 6,50 €*

*gebratene Garnelen mit Rucola - 7,50 €*

## Fisch

*“VILSER” PANNFISCH  
verschiedene fangfrische Fischfilet  
mit milder Dijon-Senf-Sauce,  
Gemüse-Julienne  
und Kartoffeln  
(aus Frischegründen nicht immer verfügbar)  
27,50 €*

## 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 €*

*GULASCH von Wildschwein (aus heimischen Wäldern)  
und Rind mit Waldpilzen und Kräuterspätzle  
21,50 €*

*HÄHNCHENBRUST „SALIMBOCCA“ gegrillt,  
mit Pesto und Salbei im Schinkenmantel, dazu  
Röstgemüse und dicke Ofenkartoffel  
21,50 €*

*JÄGERSCHNITZEL vom Schwein  
mit Edel-Pilzragout von Brinkers Pilzdiele  
dazu Homestyle-Fritten  
18,50 €*

## Steak

*RUMPSTEAK bester Beef-Cut aus Freilandhaltung*

*200 g - 22,50 €*

*250 g - 27,50 €*

*dazu:*

*Homestyle Fritten - 4,50 €*

*Rökjes mit Dip (Hof Grimmelmann) - 4,50 €*

*Rosmarinkartoffeln – 4,50 €*

*kleiner Beilagensalat – 5,50 €*

*Grillgemüse – 5,00 €*

## Kindengerichte

*gerne auf Anfrage*



## Dessert & Käse

### *KLEINE EXQUISITE KÄSEWAHL*

*(verschiedene Sorten u.a. Bünkemühler Hofkäserei,  
Die Ziegerei Asendorf und überregional)  
auf dem Holzbrett mit Feigensenf  
und Früchtebrot serviert  
je Person 12,50 €*

### *ORANGEN-CRÉME BRULÉE mit Rosmarin*

*9,00 €*

### *CHEFKOCH „ÜBERRASCHUNGS-NACHTISCH“*

*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 €**

#### **„Kunjani Chenin Blanc“**

Bio Weingut Kunjani Südafrika. Ein idealer Trinkwein mit frischen Aromen von gebackenem Apfel und reifen gelben Früchten, gefolgt von Limette mit dichtem vielfältigen Geschmack

**0,2 l**

**9,00 €**

## 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 €**

## Flaschenweine

**Lambuena „Crianza“ 2018** 0,75 l 36,50 €

*Spanien, Ribera del Duero, Weingut Lambuena, gehaltvoller trockenere Trempranillo mit starken Noten von Eiche, Vanille und Tabak sowie schwarzen Beeren wie Brombeere aber auch Pflaumenaromen*

**Lambuena „Reserva“ 2015** 0,75 l 49,00 €

*Spanien, Ribera del Duero, Weingut Lambuena, kräftiger trockenere Trempranillo mit Aromen von Schokolade, Tabak und Toffee dazu Noten von dunklen Beeren und mineralischer Erde*

**Lambuena „Vinas Viejaz“ 2015** 0,75 l 69,00 €

*Spanien, Ribera del Duero, Weingut Lambuena, Premium Trempranillo mit gewaltigem Bouquet und langhaltendem Abgang, kräftig ausgebauter Rotwein mit Aromen u.a. von roten Früchten, reifen Kirschen, Eiche und Vanille*

**„Cá dei Frati“Pietro dal Cero 2016** 0,75 l 79,00 €

*Italien, Amarone della Valpolicella, ein Premium Corvina der Spitzenklasse, tiefe rubinrote Farbe mit schwarzen Kirschen, Schokolade und süßen Gewürzen in der Nase, dazu balsamische Noten die Aromen von Anis und wilder Minze offenbaren. Auf der Zunge ein großartiger Körper mit angenehmer Säure und bemerkenswerter mineralischer Eleganz untermalt von markanten, aber geschmeidigen Tanninen. Der Abgang ist lang und rund mit zarten Anklängen von Kaffee und süßem Tabak.*



## 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  
Bümkemühler Hofkäserei, Warpe  
Flentjes Freiland Frische, Asendorf  
Hof Mysegardes, Riethausen  
Früchtehof Schindler, Wietzen  
Hof Bockhop, Graue  
Geflügelhof Siekmann, Wietzen  
Catucho Kaffee, Bücken  
Bioland Meyer Toms, Martfeld  
Molkerei Asendorf, Asendorf  
Brinkers Pilzdiele, Asendorf*

*Euer Vilser GerüchteKüche-Team*

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