

## Die Klostermühle am Heiligenberg informiert:

„Gute Reise für Deinen Gaumen,  
neue Belebung für Deine Sinne und  
Sonne in Deinem Herzen.“

(Gastköchin, Gema Sánchez, informal foodclub | tipo madrid)



### Spanische Landküche

03.08. bis 03.09.2023

**Do. – Sa., 17 Uhr bis 22 Uhr**

„Traditionelles aus Spanien zum Teilen und gemeinsam genießen serviert, olé!“

**So., 13 Uhr bis 22 Uhr**

„Live Koch Station auf der Terrasse mit Gema Sánchez: Paella und Flying Tapas“

Bitte reserviere Deinen Tisch unter 04252 9320600 o. [www.vilser-geruechtekueche.de](http://www.vilser-geruechtekueche.de)

Hasta la vista! Freuen uns auf Dich.

Dein Team aus der Vilser Gerüchteküche

Gerüchteküche in der Vilser Klostermühle, Heiligenberg 2, 27305 Bruchhausen-Vilsen

## Speisekarte

„Gute Reise für Deinen Gaumen,  
neue Belebung für Deine Sinne und  
Sonne in Deinem Herzen.“ (Gastköchin, Gema Sánchez)



**Spanische Landküche**

03.08. bis 03.09.2023



## Spanische Landküche

... zum Teilen und gemeinsam genießen serviert, olé!

KALT

„Tabla de Ibéricos de Bellota y pan tumaca“ 35€

**GROBE GEMISCHTE WURSTPLATTE** vom iberischen Schwein in 100% Eichelmast (Schinken & Salami) (PEQU Badajoz, CASALBA Burgos), dazu unser geröstetes Brot mit frisch geriebenen Tomaten und Olivenöl



„Tabla de Cecina de León“ 23€

**GEMAS LIEBLINGS SCHINKEN** vom gereiften Rind aus León (ca. 7 J. Schlachalter, CASALBA Burgos), Entrecote-Stück, luftgetrocknet, leicht geräuchert, dünn aufgeschnitten, unser Olivenöl und Marcona Mandeln



„Tabla de Quesos tradicionales de España“ 25€

**DREIERLEI AN SPANISCHEN TRADITIONELLEN HARTKÄSE AUF DEM HOLZBRETT** mit Fruchtbrot und Zwiebel Chutney



„Ensalada de lentejas con chorizo“ 17€

**WÜRZIGER LINSENSALAT** mit Gemüse der Saison in Olivenöl-Thymian-Sherry-Vinaigrette, Chorizo und den weltbesten Kalamata-Oliven (Amanida, Zaragoza) – geht auch Fleisch los



„Carpaccio de Gamba blanca“ 22€

**FEINSTES CARPACCIO VON DER WEIßEN GAMBA** (Wildfang, Peix Palamós) mit feiner Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette



„Tarta de pan Aranda“ 18€

**UNSERE KNUSPRIGE BROTTORTE** mit Kartoffeln, Frühlingzwiebeln, Manchegokäse und Schinken vom Ibérico Schwein – geht auch Fleisch los



„Pollo de campo al ajillo y patatas paja“ 24€

**GLÜCKLICHES LAND HUHN NACH MAMAS REZEPT** mit viel Knoblauch, Liebe und Weißwein geschmort, dazu Kartoffelstrohalme



„Tatakí de Pluma de Cerdo Ibérico de Bellota“ ca. 300g 43€

**BUTTERZARTES FEDERSTÜCK** vom Iberischen Schwein in 100% Eichelmast (PEQU, Badajoz) bleu gegrillt, zart karamellisiert mit Gemas Teriyaki Salsa, tranchiert und mit knusprigen Chips serviert



„Salteado de setas de temporada“ 21€

**HEIMISCHE PILZE DER SAISON** in der Pfanne sautiert, unser Olivenöl, Kräuter, pochiertes Ei und Manchego Flocken



„Tarta de Santiago casera en compañía fría“ 8€

**HAUSGEMACHTER MANDELKUCHEN** nach galizischem Rezept mit kühler Gesellschaft

zzgl. 2€/Pers., Brot y aperitivo

Muchas gracias por tú visita!

\*Bitte erfrage allergene Stoffe beim Servicepersonal. Alle Speisen hdgm., ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe. Solange Vorrat reicht.

Sonntags ab 13 Uhr: Live Koch Station auf der Terrasse mit Gema Sánchez  
Traditionelle Paella Valenciana aus der Riesenpfanne und Flying Tapas (Bitte reserviere deinen Tisch vor!)



## Aperitivos – authentisch

FERNANDO REY Premium Sherry Manzanilla. 4cl 6,50€

Facettenreicher Manzanilla, mit Volumen, am Gaumen dicht, mit fruchtig-milder Note und herbem Hintergrund von Eichenholz. Langer Abgang. Ein phantastischer Aperero. GUIA PEÑÍN 2007 90 Pkte. Kleiner, feiner "Boutique"-Erzeuger mit zuverlässiger Topqualität.



Cava REXACH BAQUÈS Gran Reserva Carta Brut bio 0,1l 7,00€ Fl. 48€  
Rebsorten Xarel.lo, Macabeo, Parellada

In der vierten Generation erzeugt die Familie wunderbar frische, feingliedrige Sekte. Duftige Nase und elegante Säure prägen die sensorische Erscheinung. Die Önologin Montse Rexach hat offensichtlich ein Händchen für finessenreiche Cavas! Die Mengen sind klein und wir freuen uns, Partner geworden zu sein! Das Degorgierdatum ist auf dem Rücketikett aufgedruckt. 4g Restsüße, 18 Monate auf der Feinhefe.

FERNANDO REY Brandy Solera Reserva, Jerez 4cl 7,80€

Körperreich, malzige Noten, viel Extrakt mit feiner sensorischer Süße, sehr eleganter, feingliedriger Brandy.

## Vinos – pur

Santa Cruz de Alpera verdejo blanco 2022 – D.O. Almansa 0,2l 7,80€ Fl. 27€  
100% verdejo

Dieser Verdejo hat uns überrascht. Zum einen schmeckt er typisch wie ein Rueda-Verdejo, nämlich nach Passionsfrucht/Maracuja, gleichzeitig weist er aber eine überraschend feine Säure auf in Verbindung mit Noten reifer Bananen. Wirklich spannend zu trinken, eine Empfehlung wert. GUIA PEÑÍN 2011 89 Pkte./2009



Santa Cruz de Alpera rosado 2022 – D.O. Almansa 0,2l 7,80€. Fl. 27€  
100% Syrah

Himbeeren, Erdbeeren, das "ganze Programm" an feiner Rosé Frucht. Ausgesprochen süffiger Sommerwein. Diese Region hält in den letzten Jahren immer wieder Überraschungen bereit.



Santa Cruz de Alpera roble tinto 2021 – D.O. Almansa 0,2l 8,50€. Fl. 30€  
100% Garnacha Tintorera von alten Reben 4 Monate in frz. Eiche

Die autochthone, spanische Rebsorte „Garnacha Tintorera“ hat dunkelrotes Fruchtfleisch! Schwarzes Rot im Glas mit violetten Reflexen, fleischig und dicht auf der Zunge, Frucht von schwarzen Waldbeeren und Kirschen cremig, langer Nachhall. Ein toller Wein! Der Cooperative ist ein Volltreffer gelungen!



MATSU El Recio 2021 -D.O. Terra Alta Fl. 45€  
100% Tinta de Toro, 14 Monate in neuer frz. Eiche

Tinta de Toro von einer Einzellage mit 90 - 100 Jahre alten Reben. Er kommt korpulent daher, auf der Zunge aber finessenreich. Über die Noten schwarzer Beeren hinaus zeigen sich deutliche Anklänge von Kakao und Vanille. Mineralisch und fruchtbetont im Abgang. Ein vollmundiger, finessenreicher Wein, der sofort begeistert. GUIA PEÑÍN 2011 90 Pkte./2008; Robert Parker jr. 2014 90 Punkte/2012



**Wer wir sind.**

## VERTRAUEN IN DIE HERKUNFT.

### ANSPRUCH

Essen und Trinken ist ein Lebensgefühl. Es gehört zur spanischen Kultur. Die Qualität entscheidet. Traditionsgebundenes Know-how trägt dazu bei. Wir glauben an die alten Werte – so auch im Umgang mit Tieren und Lebensmitteln. Darum gibt es bei uns nur Premium aus nachvollziehbarer Herkunft.

### QUALITÄT

Seit 2014 ist die Suche nach den feinsten Lebensmitteln auf der Iberischen Halbinsel, darunter Olivenöle, Edel-Fischkonserven, Käsevariationen sowie Wurst- und Fleischspezialitäten, unsere Leidenschaft und erklärter Auftrag. Unser Credo ist das Primärprodukt. Das schließt Herstellung, Inhaltsstoffe und natürlich den Geschmack ein. Wir pflegen persönliche Kontakte zu qualitätsorientierten Erzeugern und Familienbetrieben aus ganz Spanien. Das nennen wir Respekt in Sachen Handwerk und Tradition. Wir lieben hochwertige Zutaten, mit Herzblut zubereitet und liebevoll serviert – ohne Schnick-Schnack. Denn, weniger ist oft mehr. Kurz: Wir setzen auf Top-Qualität unserer Produkte. Und das Schönste: Wir sind dabei absolut authentisch, olé!

### TRADITION

Unser Premium-Fleisch stammt aus dem größten Naturschutzgebiet Europas, der Dehesa de Extremadura. Wo die Tiere in Freiheit durch Weiden und Wälder ziehen. Wo Steppengräser, Kräuter und Eicheln ihr Futter sind. Dieses artgerechte Leben bringt den besonderen Geschmack – bewahrt wird er durch die traditionelle Verarbeitungsweise. Direkt aus der Region kommen die zertifizierten Spezialitäten hier auf den Tisch.

¡Buen provecho y muchas gracias por su visita!

Gema Sánchez - la chef de cocina