



***Herzlich willkommen
in der
GerücheKüche,***

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

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

Ihr GerücheKüche-Team



vilser-geruechtekueche.de

Brot

mit Kürbiskernöl und Salzflocken geräuchert

6

Suppen

Zwiebelsuppe

mit Parmesan und Croûtons überbacken

9,50

Vorspeisen

Antipasto Misto

*Auswahl täglich auf Empfehlung des Küchenchefs,
dazu Brot*

12,50

Winter Ziege

*Ziegenkäse, Serrano-Schinken, Orangen mit
Aprikosen-Feigen, kandierte Walnüsse und eingelegte
schwarze Walnüsse*

14,50

CAPRESE

*Büffelmozzarella, Fleischtomaten, Öl,
Oregano, Basilikum, Pfeffer, Salz
Der Name dieses frischen Gerichts stammt von der Insel Capri.*

15

CARPACCIO

*vom Rind mit Rucola, Kapern
Parmesan und Trüffelöl, Trüffelchips*

17,50

Salat / Bowl's

CAESAR SALAD

*ganz klassisch mit Romanasalat, Parmesan und
Hähnchenbruststreifen*

klein - 9

groß - 18

dazu:

gebackene Sesam-Feta-Würfel - 5,50

BEILAGEN SALAT

klein - 5

groß – 8,50

„MÜHLEN“-BOWL

*(vegan) mit Gourmetsalat ,
fruchtigem Couscous, Rotebete-Falafeltaler,
gegrillte Pilze,
veganem Himbeer-Granatapfel-Dressing,
und geräucherten Kartoffeln*

17,50

dazu:

gebratene Hähnchenbruststreifen - 6

Ziegenkäse (Die Ziegerei) - 5,50

Büffelmozzarella - 5

gebackene Sesam-Feta-Würfel - 5,50

gebratene Garnelen mit Rucola - 7,50

Pasta

PAPPARDELLE

(breite Eiernudelstreifen)

getröffelt und mit italienischem Gemüse

(wahlweise mit)

Pesto und Parmigiano Reggiano

17

Pilze gemischt (Brinkers Pilzdiele)

20,50

Gebratener Lachs mit mildem Chili & Kräuter Zwiebeln

28,50

SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL (aus bester Kalbshüfte)

mit Pommes und Salat

24,50

JÄGERSCHNITZEL vom Schwein

mit Edel-Pilzragout von Brinkers Pilzdiele

dazu Homestyle-Fritten

19,50

HEIßER JÄGER für echte Kerle (leicht scharf)

21,50

mEat / Geflügel

RUMPSTEAK

bester Beef-Cut aus Freilandhaltung mit Jus

200 g - 24,50 € / 250 g - 29,50 €

dazu:

Homestyle Fritten - 4,50

Rökjes mit Dip (Hof Grimmelmann) - 4,50

Rosmarinkartoffeln – 4,50

kleiner Beilagensalat – 5

Grillgemüse – 5

Osso Buco Alla Birra

Geschmortes Kalbsfleisch mit Dunkelbier , Kartoffel-

Sellerie Püree , Erbsen und roten Zwiebeln

26,50

Gebratene Hähnchenbrust

(überbacken)

Saltimbocca Art mit Grillgemüse

und geräucherten Kartoffeln

28,50

Kindergerichte

KINDER SCHNITZEL mit Pommes

9,5

TAGLIATELLE/ TAGLIOLINI/PAPPARDELLE

8,5

- 1. mit Tomaten-Sauce*
- 2. mit Butter und Parmesan*

Dessert

ORANGEN ROSMARIN CREME BRULEÉ

10

Irmik Helvasi

(Grießdessert mit Walnüssen, Mandeln und Sorbet)

9.5

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

**„La Ronca“ Pinot Grigio delle Venezie DOC trocken
Italien** – Venetien Klassischer italienischer Pinot Grigio
mit viel Frucht und Lebensfreude im Glas! Die Nase wird
von feinem Aroma umspielt, die an Ananas und Zitrone
erinnern.

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 €**

„UNO“ Primitivo di Manduria DOC trocken

Volpe, Sizilien, Italien. Tiefes Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen, kräftiger Duft nach Pflaume, Kirsche und Holunder. Am Gaumen saftig und voll mit samtigen Tanninen und einer gut eingebundenen Säure, geschmeidig und rund.

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

Früchtehof Schindler, Wietzen

Geflügelhof Siekmann, Wietzen

Catucho Kaffee, Bücken

Molkerei Asendorf, Asendorf

Brinkers Pilzdiele, Asendorf

Die Ziegerei, Asendorf

Euer Vilser GerüchteKüche-Team

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