



***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 ~

Scheiben vom „Derbe Weizen“ Baguette von „Mein Naturbrot“ mit Kürbiskernöl und geräucherten Salzflocken je Person 3,90

~ Suppe ~

TAGESSUPPE regelmäßig wechselnd auf Empfehlung 9,50

~ Vorspeisen ~

CARPACCIO vom Rind mit Rucola, Kapern, Parmesan und Trüffelöl, Trüffelchips 17,50

CAPRESE ein herrlich frisches Gerichts von der Sonneninsel Capri mit Büffelmozzarella, Fleischtomaten, Olivenöl, Oregano, Basilikum, Pfeffer und Salz 14,90

ANTIPASTO MISTO der italienische Klassiker täglich neu nach Empfehlung des Küchenchefs, dazu Scheiben vom „Derbe Weizen“ Baguette 12,90

FEINE ZIEGE Ziegenkäse von der „Ziegerei“ in Asendorf mit frischer Feige, Serrano-Schinken, eingelegten Oliven, gebackenen Cherry-Tomaten abgerundet mit Zitronenpfeffer 15,90

~ Salat / Bowl's ~

„MÜHLEN“ BOWL (vegan) mit Gourmetsalat und Himbeer-Granatapfel-Dressing, fruchtigem Couscous, gekochter Rote Bete, gegrillten Bio-Edelpilzen von „Brinkers Pilzdiele“, und geräucherten Kartoffeln („Rökjes“ vom Hof Grimmelmann) und Falafelauswahl 17,50

dazu:

gebratene Hähnchenbruststreifen – 6,00

Ziegenkäse (Die Ziegerei) - 5,50

Büffelmozzarella - 5

gebackene Sesam-Feta-Würfel - 5,50

gebratene Garnelen mit Rucola - 7,50

CAESAR SALAD ganz klassisch mit Romanasalat, Parmesan und gebratenen Hähnchenbruststreifen und Caesar Dressing

klein – 9,00

groß – 18,00

dazu:

gebackene Sesam-Feta-Würfel - 5,50

BEILAGEN SALAT Wildkräutersalat, Tomate, Himbeer-Granatapfeldressing, geröstete Kerne und Croutons

klein – 5,00

groß – 8,50

~ Pasta ~

PAPPARDELLE (breite Eiernudelstreifen), getrüffelt und mit Gemüse
(italienischer Art)

wahlweise mit

Pesto und Parmigiano Reggiano 17,00

Gebratener Lachs mit mildem Chili und Kräuterknoblauch 28,50

Bio-Edel-Pilze gebraten (von „Brinkers Pilzdiele“) 20,50

~ Schnitzel ~

WIENER SCHNITZEL (aus bester Kalbshälfte) und wie bei Mutti
handgeklopft,
mit Freilandeiern von Geflügelhof Siekmann und Bäckerbröseln paniert
und in viel Butter gebraten, dazu Homestyle-Fritten, Zitrone,
Preiselbeermarmelade und Beilagensalat 29,50

JÄGERSCHNITZEL (vom Schwein) mit Edel-Pilzragout von Brinkers Pilzdiele,
dazu Homestyle-Fritten 19,50

HEISSER JÄGER Jägerschnitzel wie oben für echte Kerle (leicht scharf)
21,50

~ Fleisch | Fisch | Geflügel ~

VILSER PANNFISCH (unser beliebter Bestseller) drei verschiedene fangfrische Fischfilets (je nach frischebedingter Verfügbarkeit) milde Dijon-Senf-Sauce, Gemüse-Julienne und Kartoffeln 32,50

RUMPSTEAK bester Beef-Cut aus Freilandhaltung mit Jus
200 g - 22 € / 250 g - 26 €

dazu:

Homestyle Fritten - 4,50
Rökjes mit Dip (Hof Grimmelmann) - 4,50
Rosmarinkartoffeln – 4,50
kleiner Beilagensalat – 5,00
Grillgemüse – 5,00

HÄHNCHENBRUST SALTIMBOCCA ART (gebraten) und mit Salbei und Schwarzwälder Schinken und Parmesan im Ofen überbacken, dazu Grillgemüse und geräucherte Kartoffeln (Rökjes vom Hof Grimmelmann) 28,50

~ Tagesempfehlungen ~

siehe Tafel und auf Empfehlung

~ Tages-Burger ~

siehe Tafel und auf Empfehlung

~ Kindergerichte ~

KINDER SCHNITZEL mit Homestyle-Fritten 9,50

PASTA 8,50

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

HOMESTYLE-FRITTEN 4,50

~ Dessert ~

ORANGEN ROSMARIN CRÈME BRÛLÉE 10,00

FEINES MÜHLENGRIES-DESSERT mit Gewürzen aus 1001 Nacht, dazu
kandierte Walnüsse, Mandeln und Sorbet 9,50

Weitere Dessert siehe Tagesempfehlung

Guten Appetit

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

~ Weinempfehlungen ~

(weitere Weine entnehmen Sie bitte der Empfehlung)

-Weißweine-

„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 | 0,75 l 25

„CA`SCAVI LUGANA DOC“ trocken Italien

Der CA`SCAVI Lugana DOC wird zu 100 % aus der Trebbiano di Lugana-Traube gekeltert. Diese Rebsorte steht für frische, hellfruchtige Weine mit einer feinen Balance. Sein funkelndes Goldgelb erinnert an sonnige Tage am Gardasee. Aromen von Zitrusfrüchten, knackigem Apfel und Aprikose verleihen ihm eine saftige Leichtigkeit. Der erfrischende Nachhall animiert zum nächsten Schluck.

0,2 l 9 | 0,75 l 30

-Roséweine-

„LA RONCA“ ROSATO VENETO IGT trocken Italien

Feinfruchtiges Bouquet mit Noten von reifen Erd- und Himbeeren. Am Gaumen saftige Fruchtsüße! Ein perfekter Allrounder!

0,2 l 8 | 0,75 l 25

-Rotweine-

„PRIMITIVO SALENTO IGT “ trocken Italien

Ein charakturvoller Primitivo aus Apulien: Dunkle Beeren, Kirschen und feine Noten von Schokolade und Mocca verbinden sich mit einem Hauch Vanille. Weich, samtig und vollmundig – mit langem Nachklang von reifen Amarena-Kirschen.

0,2 l 9 | 0,75 l 30

„TEMPRANILLO“ VERANZA TINTO trocken Spanien

Ein tiefroter Wein mit intensiven Aromen dunkler Beeren und Pflaume. Vier Monate in amerikanischer Eiche gereift, entwickelt er weiche, harmonische Noten. Die Nuvia-Kellerei im Valle del Cinca verbindet Tradition mit modernem Weinstil und kreierte mit heißen Sommern und kalten Wintern charakterstarke Weine. besonderer Ausdruckskraft

0,2 l 8 | 0,75 l 25

~ Aperitif & Spritziges ~

Aperol Spritz / Wild Berry Lillet

0,2 | 8,5

SCAVI & RAY Prosecco DOC Frizzante

0,1 | 5,5

SCAVI & RAY Prosecco ALKOHOLFREI

0,1 | 5,5

~ Kaltgetränke & Mischwerke ~

VILSA Gourmet Mineralwasser Bio

Naturell oder Medium

0,25 | 3,5

0,75 | 7,5

fritz

fritz-kola | fritz-superzero | apfel-kirsch-holunder
honigmelone | orange | zitrone | bio apfelschorle
bio rhabarberschorle | mischmasch kola-orange
anjola bio ananas-limette

Je Fl 0,2 | 3

Fruchtsäfte

Apfelsaft | Orangensaft | Kirschsft | Bananensaft
Rhabarbersaft | Ananassaft | Maracujasaft

Je 0,2 | 3,5

Pilgerschorle

Frische Fruchtschorle

Je 0,2 | 4

Tonic & Co.

Thomas Henry Tonic Water

Je 0,2 | 4

BAD

Tonic Water | Ginger Ale | Bitter Lemon | Ginger Breeze

Je 0,25 | 4

~ Specials ~

Wodkalone

fritz- honigmelone | Absolut Vodka | Zitrone | Gurke

0,2 | 8

Tollkirsche

fritz- apfel-kirsch-holunder | Patrón Silver Tequila | Limette

0,2 | 9

Collins Traubzug

Traubenschorle | Bombay Sapphire Gin | Zitrone | rote Weintrauben

0,2 | 9

Rock-Shandy

*Leicht alkoholischer Drink mit Zitronenlimonade,
Tonic Water und einem Spritzer Angostura*

0,2 | 6,5

~ Biere ~

~ Vom Fass ~

Veltins Pils

0,3 | 3,5 | 0,4 | 4,5

Maisel's Hefeweizen Weizen

0,3 | 3,5 | 0,5 | 5

Heiligenberger Dunkel

0,3 | 3,5 | 0,5 | 5

Aus der Flasche AKTIEN Zwick'l

Kellerbier mit kaltem Tonkrug

0,5 Fl. 5

~ Gemischtes ~

„Klosterwasser“

Veltins Pils mit fritz-zitrone

0,3 | 3,5 | 0,4 | 4,5

~ Alkoholfrei ~

Maisel's Hefeweizen Weizen

0,5 Fl. 4,5

Veltins Pilsener Alkoholfrei

0,33 Fl. 4

~ Kaffee-Spezialitäten ~

*Bücker Kaffee Komposition und 3 Sonnige Küsse Espresso aus der Rösterei
Catucho*

Tasse Kaffee	3
Becher Kaffee	4
Einfacher Espresso	3
Doppelter Espresso	4
Espresso Macchiato	3
Cappuccino	3
Cappuccino Groß	4
Milchkaffee	4
Latte Macchiato	5

Heiße „Lindt“ Schokolade

Becher	4,5
Extra Sahne	1

Feinster Tee

Je 3,5

*Aus nachhaltigem Anbau in bester Qualität
-Auswahl verschiedener Sorten auf Nachfrage-*

~ Hochprozentiges ~

PREMIUM TEQUILA PATRÓN

Silver 40% Vol | Reposado 40% Vol | Añejo 40% Vol

2 cl 4 | 4 cl 8

GRAPPA

Nonino Chardonnay 41% Vol

2 cl 4 | 4 cl 8

VODKA

Absolut 40% vol

Three Sixty 37,5% Vol

2 cl 3 | 4 cl 6

AKVAVIT

Aalborg Jubiläums Akvavit

2 cl 3 | 4 cl 6

KORN

Doppelkorn 39% vol

2 cl 3 | 4 cl 6

KRÄUTER & BITTER

Rattenkiller 50% Vol

Ramazzotti 30% Vol

Jägermeister 35% Vol

2 cl 3 | 4 cl 6

LIKÖR

Walhalla Lakritz | Honig 24% Vol

Sambuca Molinari 40% Vol

Baileys Irish Cream 17% Vol

Frangelico Hazelnut 20% Vol

Berliner Luft | 24% Vol

2 cl 3 | 4 cl 6

~ Rum | Gin | Whiskey | Obstler ~

RUM

Bacardi 8 Años 40% Vol

2 cl 4 | 4 cl 8

Bacardi Carta Blanca 37,5% Vol
Havana Club Añejo 3 Años 37,5% Vol
Captain Morgan 35% Vol

2 cl 3 | 4 cl 6

GIN

Bombay Sapphire 40% Vol

2 cl 3 | 4 cl 6

Knut Hansen 42% Vol
Gin Mare 42,7% Vol
Malfy Gin Rosa 41%

2 cl 4 | 4 cl 8

Mermaid Gin 42% Vol

2 cl 5 | 4 cl 10

WHISKEY

Jameson Irischer Whisky 40% Vol

2 cl 3 | 4 cl 6

Nc'Nean Organic Single Malt 46% Vol

2 cl 5 | 4 cl 10

OBSTLER

Feine Spirituose
Willy 35% Vol
Waldhimbeere 35% Vol
Haselnuss 35% Vol
Marille 35% Vol
Apfel & Birne 35% Vol

2 cl 3 | 4 cl 6



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
Hof Mysegardes, Riethausen
Geflügelhof Siekmann, Wietzen
Catucho Kaffee, Bücken
Brinkers Pilzdiele, Asendorf
Die Ziegerei, Asendorf

Euer Vilser GerüchteKüche-Team

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