

Herzlich Willkommen

Im Gasthaus zur Kloster-Mühle

Wassermühle Kuhmühlen

Die Kuhmühle, auch Klostermühle und Grenzmühle genannt, hat eine sehr lange Tradition. Bereits vor mehr als 750 Jahren wurde der Kuhbach bei Kuhmühlen zu einem 2,5 ha großen Mühlenteich angestaut, um hier eine Wassermühle zu betreiben. Der Mühlenstandort war gut gewählt, da er an einer natürlichen Geländestufe liegt und somit den Einsatz eines oberflächigen Wasserrades ermöglichte. Oberflächige Wasserräder sind Mühlenkonstruktionen mit Eimer- bzw. Wannentyp ausgebildeten Schaufeln, bei denen das Wasser von oben auf das Mühlrad trifft. Diese galten unter den Wassermühlen zwar als besonders effektiv, im flachen Norddeutschland waren sie aber auf Grund des geringen Geländegefälles in der Regel nicht einzusetzen.

1456 wurde die Wassermühle von dem wohlhabenden „Schulten von der Lühe“ erneuert. Die einflussreiche Familie legte später auch eine repräsentative Wasserburg mit einem 2 Morgen großen Lustgarten am Mühlenteich an. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Wasserburg wieder abgerissen und einige Jahrzehnte später musste der verschwenderisch lebende Baron Alexander von Schulte den gesamten Besitz versteigern lassen. Die Klosterkammer Hannover erwarb die Besetzung zu einem Spottpreis und verpachtete die Mühle, die dazugehörigen Wirtschaftsgebäude sowie ein neben der Mühle befindliches Gasthaus an die Müllerfamilie Behrens. Diese rüstete die Wassermühle alsbald auf Turbinenbetrieb um, der nicht nur den Mühlenbetrieb, sondern lange Zeit auch die Ortschaft Kuhmühlen mit Elektrizität versorgte.

Anfang der 50er Jahre erweiterte die Familie Behrens die Mühle noch um eine Feinmühle. Aber gegen Ende der 1960er Jahre musste der Mühlenbetrieb leider eingestellt werden. 1986 erwarb der Architekt Gerhard Klindworth einen großen Teil und sanierte nach und nach zum heutigen Stand. Heute befinden sich in den ehemaligen Mühlengebäuden ein Architekturbüro, Restaurant und Hotel.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause

Ihr Team aus der Kloster-Mühle



Liebe Gäste

Auf Grund dessen, dass wir immer wieder nach vegetarischen und veganen Gerichten gefragt werden, haben wir uns entschlossen, eine kleine Auswahl zusammen zu stellen

Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte nicht vorbereitet sind und es deshalb zu einer etwas längeren Zubereitungszeit kommen kann.

Vegetarische / Vegane Gerichte

Frische Antipasti mit Baguette
VSP 9,50 € / HG 15,50 €

Feine Pasta mit Gemüse und Limettensauce
VSP 9,50 € / HG 15,50 €

Hausgemachte Gnocchi mit Tomate & Blattspinat
VSP 8,50 € / HG 14,00 €

Aioli Spaghetti mit getrockneten Tomaten & Lauchzwiebeln
VSP 9,50 € / HG 14,50 €

Quinoaburger mit Tomate, Gurke & Salat auf einem 1/2 Burger Brötchen
(Beilagen siehe Steakkarte) HG 13,50 €

Spargel, Spargel, Spargel...

in Premium Qualität

VOM



Rosa gebratenes Rinderfilet 190 g € 29,50

250 g € 35,50

Mild geräucherter Schinken aus der Pape € 21,50

Wiener Kalbsschnitzel € 23,00

Lachsfilet 21,50 €

5 Scampi 24,50 €

mit hausgemachter Hollandaise,
flüssiger Butter & Drillingen

Spargelsuppe 6,50 €

Menü

Blattsalate der Saison
mit frischen Erdbeeren und gratiniertem Ziegenkäse

Saltimbocca von der Maispoularde mit Mozzarella,
Kartoffelgemüsekekuchen und Bärlauchschaum

Schokokuchen mit flüssigem Kern
und Erdbeeren mit altem Balsamico

34,50 € / Person

Als 4-Gänge Menü

Shrimptower
mit Cocktailpool

12,00 €

Steakkarte

Vorweg ein frischer Blattsalat der Saison mit Tomate, Paprika, roten Zwiebeln und frischen Pilzen
Balsamico, Essig-Öl-Vinaigrette, French-Dressing oder Himbeerdressing

250 g Rib-Eye-Steak

21,50 €

aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettsauge, saftig und zart

180 g oder 250 g Rumpsteak

180 g 19,50 €

von ausgewählten jungen Rindern mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit

250 g 23,50 €

200 g Filetsteak

29,50 €

aus dem zartesten Teilstück vom argentinischen Rind

450 g T-Bone-Steak

36,00 €

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, mit knusprigem Fettrand und Kräuterbutter

200 g Burger

16,50 €

vom argentinischen Rind, saftig gegrillt, mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Salat und Käse im Burger Brötchen

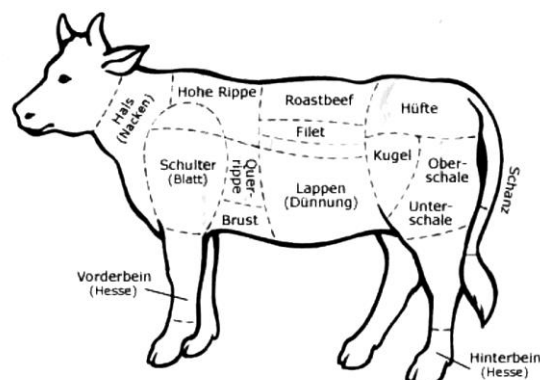
plus gebratene Zwiebeln und Pilze

5,50 €/Portion

auf Wunsch wählen Sie zwischen Pfeffersauce oder Barbecue Sauce

Dazu servieren wir Ihnen zur Auswahl Steak House Pommes, Süßkartoffel Pommes oder Folienkartoffel mit Sour Cream

Bitte vergessen Sie nicht uns zu sagen, wie Sie Ihr Fleisch gegart haben möchten: rare - englisch, medium - rosa oder well done - durch; Es ist immer das Gewicht im Rohzustand angegeben.



Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Erdbeeren,
gratiniertem Ziegenkäse und Himbeerdressing 8,50 €

* 7, 12

Carpaccio vom Rinderfilet mit nativem Olivenöl,
frisch gehobeltem Pecorino und Rucola 14,50 €

* 4, 7

Gegrillter Fenchel mit Parmaschinken
und Büffelmozzarella 8,50 €

* 4, 7

Vitello Tonnato
(dünn aufgeschnittenes Fleisch)
vom rosa gebratenem Kalbsrücken
an Basilikum & Thunfisch Sauce Vorspeise 8,50 €

* 1, 2, 5, 7, 9, 12

Zwischengang 14,50 €

Suppe

Bärlauchschaumsuppe 7,50 €

* 4, 5, 9

Niedersächsische Hochzeitssuppe 7,50 €

* 1, 4, 5

Zwischengerichte

Feine Linguine mit Zuckerschoten,
Cherrytomaten, Zucchini und Paprika
dazu Limettensauce und Rinderfiletstreifen 14,50 €
* 1, 7, 9

5 Gambas mit Knoblauch, Cherrytomaten,
Zuckerschoten, geschnittene schwarze Oliven
und kalt gepresstem Olivenöl, dazu Baguette 16,00 €
* 2, 5, 6, 7, 10, 13, 14

Handgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli
mit Tomaten-Salbeibutter & gebackenen Kräutern
ZWG 13,50 €
HG 23,50 €
* 1, 4, 5, 7, 11, 12

Variation von
Shrimptower mit Cocktailpool
Thunfischtatar mit Avocado-creme
und hausgemachten Anti Pasti 15,50 €
* 2, 3, 4, 12

Hauptgerichte

Maïscholle mit Speckstippen,
Salzkartoffeln und einem kleinem Salat 19,50 €

* 2, 4, 8

Ofenlachs mit Pestokruste
auf knackig gebratenem Spargel 19,50 €

* 1, 2, 4, 9

Rosa gebratenes Lammkarree
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,50 €

* 5, 10, 11

Saltimbocca von der Maïspoullarde
mit Mozzarella, Kartoffelgemüsekekuchen
und Bärlauchschaum 19,50 €

* 4, 7, 9, 11

Original Wiener Schnitzel
mit pikantem Gurkensalat und Röstkartoffeln 19,50 €

* 1, 4, 7, 9, 12

Kinderkarte

Kleines Kalbsschnitzel 9,50 €
* 1, 4, 7, 9

6 Hähnchenbrust Nuggets 6,50 €
* 1, 4, 7, 9

Hamburger 6,50 €
* 1, 4, 6, 7, 9

Gebratene Hähnchenbrust 8,00 €
* 7

6 Nürnberger Rostbratwürstchen 7,50 €
* 4, 5, 7, 12

Piratenteller 0,00 €
(bediene dich einfach bei Deinen Eltern)

Bitte wähle Dir dazu Deine 2 Beilagen gerne selber aus:

Pommes, Kroketten, Nudeln, Kartoffelpüree, Tomatensauce
Erbsen & Möhren, kleiner Salat

Dessert

Dessertvariation

9,50 €

* bitte abfragen

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Herz
mit Erdbeeren in altem Balsamico

7,50 €

*1,4,8,9,

FrISChe Erdbeeren mit Salz-Karamelleis

6,00 €

*1,4,8,

Buttermilchmousse

auf leichtem Pfeffer-Rhabarberkompott

7,50 €

*1,4,

Fragen Sie uns gerne nach unseren
aktuellen hausgemachten Eissorten pro Kugel
Gerne mit warmen Früchten Portion

2,00 €

1,50 €

3 handgefertigte Pralinen dazu einen Espresso
Sorten dürfen selbst gewählt werden
(jede weitere Praline 1,50 €)

7,00 €

*1,4,5,6,8,9,11

Auswahl von französischen & italienischen Käsen
mit frischen Trauben & Tessiner Senf

10,50 €

*4,5,6,7,8,9,11,12,13

Gerne dürfen Sie aus unserer Pralinenauswahl auch etwas
mit nach Hause nehmen (1,50 €/ Praline)

Sprechen Sie uns gerne an.

*Enthaltene Zusatzstoffe & Allergene

- 1 Eier
- 2 Fisch
- 3 Krebstiere
- 4 Milch
- 5 Sellerie
- 6 Sesamsamen
- 7 Schwefeldioxid und Sulfite
- 8 Nuss
- 9 Glutenthaltiges Getreide
- 10 Lupine
- 11 Schalenfrüchte
- 12 Senf
- 13 Sojabohnen
- 14 Weichtiere

In allen unseren Speisen können auch Spurenelemente vorhanden sein.