

Die Geschichte in Kurzform vom 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. Wannentypen 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



Herzlich willkommen im Restaurant Zur Koster-Mühle

*Wir freuen uns, dass Sie hier sind!
Nur kurz und knapp, alles was Sie wissen sollten:*

*Unser Rindfleisch
Ohne Hormone und Antibiotika. 100% Natur!*

*Unser Hähnchen
100% Freiland*

Take your time and enjoy!

*Für die Zubereitung unserer Speisen bedarf es ein wenig Geduld.
Unser Fleisch ruht nach dem Grillen mindestens 20 Minuten.
Erst dann entspannt es sich und reift in den idealen Zustand.
Ihre Beilagen werden dabei immer frisch zubereitet!
Nutzen Sie doch die Zeit zum Plaudern, Flirten, Trinken, Schauen,
Entdecken, Philosophieren, Lachen...*

*Sie sind Allergiker?
Bitte Informieren Sie uns gerne vorher.*

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

Feldsalat mit Brie-Ecken und gebratenen Trauben

(4,1,8,9,12)

VSP 8,50 € / HG 14,50 €

Feine Pasta mit Butternut Kürbis

(1,4)

VSP 9,50 € / HG 15,50 €

Hausgemachte Gnocchi mit Tomate & Blattspinat

(1,4,9)

VSP 8,50 € / HG 14,00 €

Aioli Spaghetti mit getrockneten Tomaten & Lauchzwiebeln

(1,9)

VSP 9,50 € / HG 14,50 €

Ganze Gans

Teile von der Gans
mit Kirschkohl oder Rosenkohl,
Serviettenknödel oder Röstkartoffeln
dazu Orangensauce

pro Person 29,50 €

(Ganze Gans nur auf Vorbestellung 120,00€)

1/2 Ente

kross gebraten
mit Kirschkohl, Kroketten oder
Rosenkohl und Serviettenknödel

pro Person 25,50 €

Menü

Kürbissuppe vom Hokaïdo,
mit gerösteten Kürbiskernen

Wildragout, vom Wild aus der Region, mit Rotkohl
und hausgemachten Spätzle oder Kroketten

Mousse au chocolat

33,50 € /Person

Als 4-Gang Menü

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat
und gratiniertem Ziegenkäse, altem Balsamico

41,50 € /Person

Unser „Cooking for kids“ Menü
für die NCL Stiftung



1€ dieses Gerichtes spenden wir an die NCL Stiftung, diese setzt sich für eine Zukunft ohne Kinderdemenz ein.

Steakkarte

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

* 4, 8, 12

Grill und Ruhezeit mindestens 30 Minuten.

US-PRIME BEEF, Dakota

T-Bone Steak

3 Wochen gereift.

Für 1-2 Personen.

| | | | |
|-----|----|------|------|
| Cut | je | 100g | 11,- |
|-----|----|------|------|

Dry Aged vom Emsland-Rind, Niedersachsen, Deutschland

Chateaubriand

3 Wochen gereift

Ca. 500g-800g das „Tenderloin“,

die Mitte des Filets. Serviert auf einer Schiefertafelbrücke.

Für 2-4 Personen.

| | | | |
|-----|----|------|------|
| Cut | je | 100g | 15,- |
|-----|----|------|------|

Roastbeef

3 Wochen gereift, ab 200g

| | | | |
|-----|----|------|------|
| Cut | je | 100g | 11,- |
|-----|----|------|------|

Rumpsteak, aus Australien

| | | |
|-----------------|------|------|
| Gentlemen's cut | 200g | 21,- |
|-----------------|------|------|

| | | |
|---------------|------|------|
| Kuhmühlen cut | 300g | 31,- |
|---------------|------|------|

Rinderfilet, vom Emsland Rind, Deutschland

| | | |
|-----------------|------|------|
| Lady's cut | 150g | 26,- |
| Gentlemen's cut | 200g | 32,- |
| Kuhmühlen cut | 300g | 45,- |

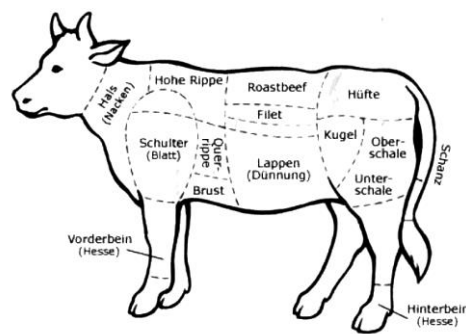
ANGUS Rib Eye

| | | |
|-------|------|------|
| Irish | 300g | 41,- |
|-------|------|------|

200 g Burger

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

17,-



Garstufen für unsere Steaks:

BLAU | **RAW** Kerntemperatur 30°-35° Grad. Das Fleisch ist innen roh. (Kalt)
ENGLISH | **RARE** Kerntemperatur 40°-45° Grad. Der Kern ist noch roh. (Lauwarm)
ROSA | **MEDIUM** Kerntemperatur 60°-65° Grad. Das Fleisch ist innen rosa.
DURCH | **WELL DONE** Kerntemperatur höher als 70° Grad.
Alle Gewichtsangaben sind Rohgewicht inkl. ggf. Knochenanteil.

... dazu Beilagen und Saucen

Bitte suchen Sie sich zu Ihrem Steak 1 Beilage aus, jede weitere erlauben wir uns wie unten aufgeführt zu berechnen.

Pfannengemüse 4,-
Süßkartoffelpommes 4,-
Grüne Bohnen 4,-
Strauchtomatensalat/rote Zwiebeln 6,-
Zwiebeln und Pilze 5,-
kleine gegrillte Paprika 4,-
Pfeffersauce oder BBQ Sauce 2,-

Steakhouse Pommes 4,-
Rosmarinkartoffeln 4,-
Bratkartoffeln 4,-
Kartoffelstampf 4,-
Folienkartoffel 4,-
Pilzragout 4,-

* 9,12

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat
und gratiniertem Ziegenkäse, altem Balsamico 8,50 €

* 7, 12

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

* 4, 7

Focaccia (dünn gebackenes Fladenbrot)
mit Grillaromen, Olivenöl,

- Rucola/Parmesan 4,50 €

- geräuchertem Lachs 8,50 €

- Rinderfiletstreifen 9,50 €

* 4, 7

Vitello Tonnato
(dünn aufgeschnittenes Fleisch)
vom rosa gebratenem Kalbsrücken
an Basilikum & Thunfisch Sauce

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

Vorspeise 8,50 €

Zwischengang 14,50 €

Suppen

Kürbissuppe vom Hokaido,
mit gerösteten Kürbiskernen 7,50 €
*9

Niedersächsische Hochzeitssuppe 7,50 €
*1,4,5

Zwischengerichte

Feine Pasta mit Butternut Kürbis
und Rinderfiletstreifen 15,50 €
*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 Kürbis-Paprika-Ravioli
mit Salbeibutter & gebackenen Kräutern
*1,4,9
ZWG 12,50 €
HG 22,50 €

Hauptgerichte

1/2 Ente, ausgelöst, wahlweise mit Kirschkohl,
Serviettenknödel oder Rosenkohl und Kroketten 25,50 €
* 1, 4, 7, 9

Ofenlachs mit pikanter Gurken-Sellerie Kruste
auf Gemüsespaghetti 19,50 €
* 1, 4, 5, 8, 9, 11

Rosa gebratenes Lammkarree
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,50 €
* 5, 10, 11

Wildragout, vom Wild aus der Region, mit Rotkohl
und hausgemachten Spätzle oder Kroketten 21,50 €
* 5, 6, 7, 10, 12

Kalbsfilet auf Edelpilzen, Knackerbsen,
roten Zwiebeln und Cherrytomaten 23,50 €
* 7

Wiener Schnitzel
mit pikantem Gurkensalat und Röstkartoffeln 19,50 €
* 1, 4, 7, 9, 12

Kinderkarte

Kleines Kalbsschnitzel

* 1, 4, 7, 9

9,50 €

6 Hähnchenbrust Nuggets

* 1, 4, 7, 9

6,50 €

Hamburger

* 1, 4, 6, 7, 9

6,50 €

Gebratene Hähnchenbrust

* 7

8,00 €

6 Nürnberger Rostbratwürstchen

* 4, 5, 7, 12

7,50 €

Piratenteller

(bediene dich einfach bei Deinen Eltern)

0,00 €

Bitte wähle Dir dazu Deine 2 Beilagen gerne selber aus:

Pommes, Kroketten, Nudeln, Kartoffelpüree, Tomatensauce

Erbsen & Möhren, kleiner Salat

Dessert

Dessertvariation 9,50 €
* sprechen Sie uns gerne an

Crêpe Suzette 9,50 €
*1, 4, 9

Mousse au chocolat 7,50 €
*1, 4, 8

Walnussparfait
mit warmen Pflaumenkompott 7,50 €
*1, 4, 8

Käseteller
verschiedene hart bzw. Weichkäsesorten
mit Tessiner Senf und Trauben 11,50 €

Fragen Sie uns gerne nach unseren
aktuellen hausgemachten Eissorten pro Kugel 2,00 €
Gerne mit warmen Früchten Portion 1,50 €
*1, 4, 5, 6, 8, 9, 11

3 handgefertigte Pralinen dazu einen Espresso
Sorten dürfen selbst gewählt werden 7,00 €
(jede weitere Praline 1,50 €)
*1, 4, 5, 6, 8, 9, 11

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 Glutenhaltiges Getreide
- 10 Lupine
- 11 Schalenfrüchte
- 12 Senf
- 13 Sojabohnen
- 14 Weichtiere

In allen unseren Speisen können auch Spurenelemente vorhanden sein.

