

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 oberschlächtigen Wasserrades ermöglichte. Oberschlächtige Wasserräder sind Mühlenkonstruktionen mit Eimer- bzw. Wannenartig 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 Mühlteich an. Mitte des 19. Jahrhundert 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 Kloster-Mühle

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

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.

Vorspeisen:

| | |
|---|---------|
| Gebackene Falafel Serano Schinken, Kalamata Oliven, Safranaioli | 10,50 € |
| Vorspeisensalat Wahlweise Himbeerdressing, Essig-Öl oder Balsamico | 5,50 € |
| Rote Bete Carpaccio Ziegenkäse, Apfel, Wintersalate | 10,50 € |
| Lachstatar Limonenschmand, rosa Pfeffer, Brotchips | 15,00 € |
| Rindercarpaccio natives Olivenöl, Rucola, frisch gehobelter Parmesan, Baguette | 17,50€ |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Hochzeitssuppe | 8,50 € |
| Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (vegan) | 8,50 € |

Zwischengerichte:

| | |
|--|---------|
| Rote Bete Gnocchi mit Mascarpone, Wallnussfüllung, Salbei Butter | 11,50 € |
| Feine Pasta mit Wintertrüffel | 20,50 € |
| Kürbisrisotto Kürbisöl, frisch gehobelter Parmesan | 22,50€ |
| Süßkartoffelgnocchi in Erdnusspesto, Zuckerschoten, Shitake und Paprikawürfel | 17,50 € |

Hauptgerichte:

| | |
|---|---------|
| 1/2 Ente , Brust + Keule Rotkohl, Kartoffelklöße | 27,50€ |
| Lachs in Limettensosse Blattspinat, Pasta | 25,50€ |
| Garnelen in Curry- Safran-Sud, Pasta | 28,50€ |
| Lammcarree Ratatouille, Rosmarinkartoffeln | 32,50 € |
| Curry-Ingwer Hähnchengeschnetzeltes Gemüsereis | 23,50 € |
| Wildgulasch Spätzle, Minibirne, Preiselbeeren | 29,50 € |
| Wiener Schnitzel Röstkartoffeln, Salat | 25,50 € |
| Schweinefilet in Orangen-Pfeffersoße, Kartoffel-Kürbisgemüse | 26,50 € |
| Burger vom Rind 200g Saftig gegrilltes hausgemachter Burgerpatty , Tomate, Zwiebelchutney, Salat, Käse, Trüffelmajo, knuspriges Brötchen, Steakhouse Pommes | 24,50 € |
| oder für Mädels ohne Deckel | 22,50 € |

Steak

Vorweg ein kleiner frischer Blattsalat der Saison mit Tomate, Paprika, roten Zwiebeln und frischen Pilzen;

Dressing nach Wahl:

Essig-Öl

Balsamico

Himbeerdressing

Rumpsteak, Argentinien

Gentlemen's cut 200g

32,50€

Duroc, Schweinefilet im Salbei Pancettamantel

28,00€

Bitte suchen Sie sich 1 Beilage aus,

jede weitere erlauben wir uns wie unten aufgeführt zu berechnen.

Steakhouse Pommes 4,50€

Süßkartoffelpommes 4,50€

Bratkartoffeln 4,50€

Kroketten 4,50 €

Zwiebeln und Pilze 4,50€

Pfeffersauce 3,00€

BBQ Sauce 1,50€

Ketchup 1,00€

Mayonnaise 1,00€

Garstufen für unsere Steaks:

| | |
|-------------|----------------------------------|
| RARE | Der Kern ist noch roh. (Lauwarm) |
| MEDIUM RARE | Blutig (Englisch) |
| MEDIUM | Das Fleisch ist innen rosa. |
| MEDIUM WELL | Halb-Rosa |
| WELL DONE | Durch |

Vegan

Gemüsecurry

mit Reis

22,50€

veganes Teriyaki auf Erbseneiweissbasis

dazu bunte Getreidemischung

24,50€

Süßkartoffelgnocchi

in Erdnusspesto, Zuckerschoten, Shiitakes und Paprikawürfel

17,50€

Bunter Blattsalat mit Falafelbällchen

3 Stück

8,50€

6 Stück

15,50€

Vegane Burger

Falafelpatty, Tomate, Salat, Ketchup dazu Pommes

21,50€

Dessert

Käseauswahl

verschiedene hart bzw. Weichkäsesorten mit Tessiner Senf und Trauben

14,50€

Dessertüberraschung

3 verschiedene Desserts nach Tagesangebot

11,50€

Mousse au Chocolate

frische Früchte

9,50 €

Creme Brûlée

mit Ananas und Schokoladeneis

10,50 €

Pralinendessert

Espresso + 3 Pralinen

7,50€

Einzelne Praline

1,60 €

Eis Mövenpick Eis

vanille, Erdbeer, Schoko

Je Kugel 2,50€

Portion Sahne

0,60€

