



SPEISEN

DAS MÜHLENTOR | RESTAURANT

RESERVIERUNG: +49 671-8 38 20-0

[DAS-MUEHLENTOR.COM/RESTAURANT](https://das-muehlentor.com/restaurant)

HEIMAT KÜCHE. HANDWERK. LEIDENSCHAFT.

Willkommen im Restaurant Mühltentor.

Hier verbinden sich Neugier, Heimatverbundenheit und Feinsinn mit Handwerk und Hingabe. Unsere Küche schöpft aus dem, was die Region zu bieten hat, ehrlich, saisonal und mit Respekt vor dem Ursprung jedes Produkts.

Was wir zubereiten, soll mehr sein als eine Mahlzeit. Es ist ein Stück Heimat auf dem Teller, ein Moment des Innehaltens, ein Ausdruck von Wertschätzung gegenüber der wunderschönen Region in und um Bad Kreuznach und purer Genuss zugleich.

Unsere Gerichte erinnern an das gemeinsame Sonntagsessen mit der Familie oder überraschen durch neue, intensive Geschmackskompositionen. Sie schlagen eine Brücke zwischen Tradition und Moderne, wie das Mühltentor selbst.

Frank Hilgert

mit Fabian, Janine, Benedikt und Alex



GÄNSEMENÜ

SUPPE

Aufgeschäumte Kürbissuppe

Muskatkürbis | Jakobsmuschel | Kernöl

HAUPTGANG

Zart geschmorte Gänsebrust

Marone | Apfelrotkohl | geschmolzener
Kartoffelknödel

oder

Gebratene Hafermastgans

Marone | Apfelrotkohl | geschmolzener
Kartoffelknödel

DESSERT

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster

WEINEMPFEHLUNG

2017 Cuvee No.4

Portugiser & Cabernet Sauvignon
trocken, Weingut Weitzel, Groß-
Winternheim

0,1 Ltr. 6,90 €

0,2 Ltr. 8,90€

2020 Spätburgunder -S-

Windesheimer Rosenberg, trocken,
Weingut Marx, Windesheim

0,1 Ltr. 6,90 €

0,2 Ltr. 8,90€

2022 „der Dicke König“ Regent

trocken, Weingut Genheimer-Kiltz,
Gutenberg

0,1 Ltr. 6,90 €

0,2 Ltr. 8,90€

3 Gang Menü mit Gänsebrust

52€

3 Gang Menü mit Hafermastgans

59€



HEIMATMENÜ

VORSPEISE

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet

Limette | Chili | Rote Bete | Sauerrahm |
Wildkräutersalat

SUPPE

Kraftbrühe von der Ente

Wurzelgemüse | Flädle | Leberknöpfle

HAUPTGANG

Rosa gebratener Hirschrücken

Spekulatius | Spitzkohl | Markklößchen |
Selleriepüree

DESSERT

Gianduja Nougatmousse

Couscous | Sanddorn | Zartbitter Schokolade

WEINBEGLEITUNG

0,1 Ltr.

15 €

Weißer Burgunder - S -

trocken, Weingut Marx,
Niederhausen

Pinot Noir Felseneck

trocken, Weingut Genheimer
Kiltz Gutenberg

Riesling Kabinett

Niederhäuser Klamm

fruchtig, Weingut Jakob
Schneider, Niederhausen

4 Gang Menü

69€



VEGGIE MENÜ

VORSPEISE

Geschmolzener Ziegenkäse

Kürbis | Pekannuss-Crumble | Feldsalat

HAUPTGANG

Rote Bete-Ricotta Ravioli

Lebkuchen | Quitte | Spitzkohl

DESSERT

Kokosmilchreis

Mango | Granatapfel-Ingwersorbet

WEINBEGLEITUNG

0,1 Ltr.

15 €

Riesling „Eleven“

trocken, Weingut Lindenhof
Windesheim

Grauer Burgunder

trocken, Weingut Johanneshof
Korrell, Bosenheim

Sauvignon blanc

Gutenberger Römerblick,
fruchtig, Weingut Genheimer
Kiltz Gutenberg

3 Gang Menü

46 €



Knuspriges Bruschetta**9 €**

Strauchtomate | Parmesan |
Rucola

Geschmolzener Ziegenkäse**16 €**

Kürbis | Pekannuss-Crumble |
Feldsalat

Feldsalat**12 €**

Croutons | alter Balsamico |
Radieschen

Carpaccio vom**19 €****Simmentaler Rinderfilet**

Limette | Chili | Rote Bete |
Sauerrahm | Wildkräutersalat

**Tataki Yellow Fin Tuna****23 €**

(heiß angegrillt, innen roh)

Soja | Sesam | Gemüse | Udon |
Zitronengras | Thaisud

Gewolfte Beef Tatar vom**23 €****Rinderfilet**

Miso | Garnele | Mango | Avocado

Aufgeschäumte**12 €****Kürbissuppe**

Muskatkürbis | Kernöl |
Jakobsmuschel

Kraftbrühe von der Ente**11 €**

Wurzelgemüse | Flädle |
Leberknöpfe



Zart geschmorte **33 €**

Kalbsbäckchen

Muskatkürbis | Kartoffel |
Perlzwiebel | Kresse

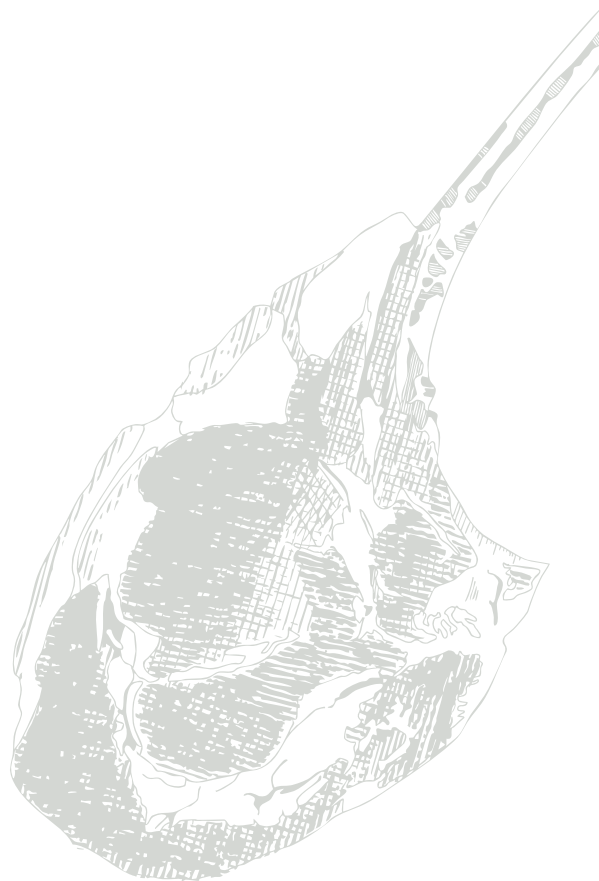
Rosa gebratener **39 €**

Hirschrücken

Spekulatius | Spitzkohl |
Markklößchen | Selleriepüree

Original Wiener Schnitzel **29 €**

Vom Kalb | Pommes frites



Medaillon vom Hunsrucker **26 €**

Landschwein

Elsässer Speckkruste |
Omas Rahmwirsing |
Herzoginkartoffel

Dithmarscher Bauernente **39 €**

in 2 Gängen serviert

Brust | Apfelrotkohl |
geschmolzener Kartoffelknödel |
Keule | Omas Rahmwirsing |
Semmelknödel



STEAKS VOM 800°C SOUTHEND BEEFER

Wir verwenden ausschließlich Fleisch
von der Deutschen Färse.



Rinderfilet 200 Gramm 35 €

das beste Stück vom Rind

Rumpsteak 280 Gramm 29 €

aus dem Roastbeef
geschnitten mit Fettdeckel

Ribeye 300 Gramm 29 €

aus dem Entrecote mit
typischem Fettague für
Fleischkenner

Toppings

Cognac-Pfeffersoße |
Portwein-Schalottensoße |
Kräuterbutter

Gemüsebeilage

4,50 €

Champignons | grüne Bohnen |
Koriander-Karotten

Kartoffelbeilage

5,50 €

Pommes frites Classic |
Steakhouse fries |
Kartoffelpüree



BURGER

Mit besten Zutaten, hausgemacht und regional inspiriert – Burger mit Charakter.



Classic Burger

19 €

bestes Rinderhack | Cheddar |
Spezialsoße | Salat | Tomate |
rote Zwiebel

Heimat Glück Burger

19 €

bestes Rinderhack |
Ziegenkäse | Preiselbeeren |
Feldsalat | Tomate | rote
Zwiebel

Gans Anders Burger

19 €

Gezupfte Gänsebrust |
Cranberry-Majo | kandierte
Pekannüsse | Rotkohlsalat |
rote Zwiebel

Pommes & Toppings

Pommes frites Classic 5,50 €

Süßkartoffel Pommes 7,90 €

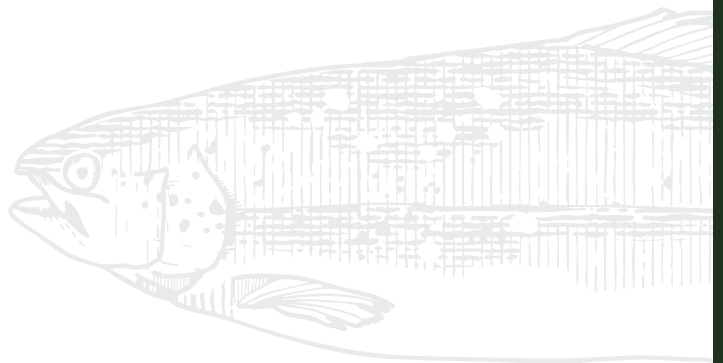
Pommes „Trüffel-Parmesan“ 7,90 €

Classic fries | Trüffel-
Majo | Champignons |
Frühlingszwiebel | Parmesan



Schottisches Lachsfilet 33 €**„Label Rouge“**

Singapur-Gemüsecurry |
Udonnudel | Zitronengras |
Shisoöl

**Zanderfilet auf der Haut 33 €****gebraten**

Risotto | Rote Bete |
Blattspinat | Beurre Blanc

VEGETARISCH

Regional inspiriert, mit saisonalem
Gemüse und Aromen, die Herz und Sinne
wärmen.

**Rote Bete-Ricotta Ravioli 23 €**

Lebkuchen | Quitte | Spitzkohl

Kartoffel-Kürbis-Curry 18 €

Drillinge | Muskatkürbis |
Lauchzwiebel | Sesam |
Koriander



SALATE

Frisch, leicht und aromatisch: Unsere Salate verbinden regionale Zutaten mit feinen Akzenten der modernen Küche.

Kleiner Beilagensalat 6 €

Blattsalate | Tomate |
Radieschen

Mühlentor Salat

Blattsalate | Wildkräuter |
Tomate | Avocado | Radieschen |
Parmesan | Frenchdressing
oder Kräutervinaigrette

Gebratene Hähnchenbrust 22 €

Rinderfiletspitzen 25 €

3 gebratene Riesengarnelen 25 €



BOWLS

In unseren Bowls trifft regionale Küche auf feine, internationale Akzente – leicht, ausgefallen und voller Geschmack.

Heimat Bowl

21 €

Schnitzel vom SooNahe
Schweinefilet | Graupen | Gurke |
Tomate | Frühlingslauch |
Wildkräuter | Rote Zwiebel

Lachs

22 €

Yuzu Lachswürfel roh
mariniert | Sushireis | Yuzu-
Mangosalza | Edamame |
Sesam | Nori | Ingwer |
Frühlingslauch

Steak

22 €

Tri Tip Steakstreifen vom
800°C Grill | Sushireis | rote
Salsa | Schwarze Bohnen |
Bacon | Tomate | Chinakohl |
Frühlingslauch

Hähnchen

21 €

Crispy Hähnchenfilet | Sushireis |
karamellisierte Ananas |
Edamame | Chinakohl | Erdnüsse |
Karotte | Teriyaki



Crème brûlée

Zimt | Williams Birne

12 €

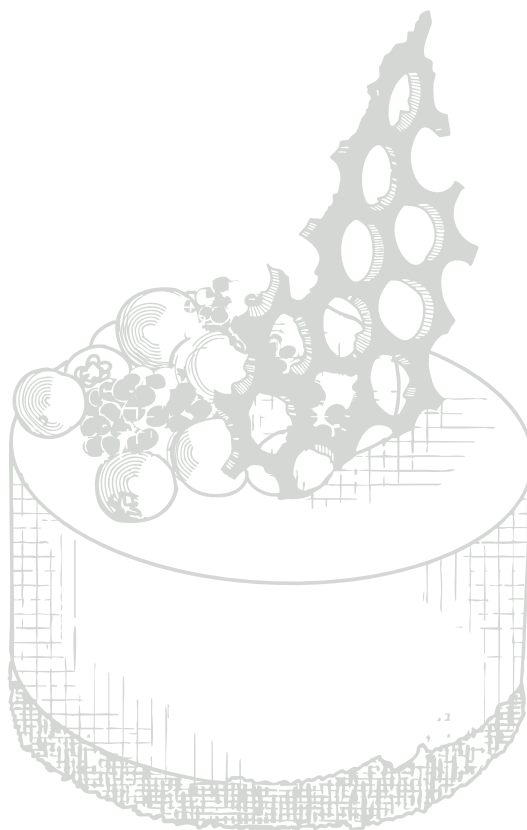
KokosmilchreisMango | Granatapfel-
Ingwersorbet

11 €

Vanilleeis

heiße Glühweinfrüchte

8 €

**Gianduja Nougatmousse**

13 €

Couscous | Sanddorn |
Zartbitter-Schokolade**Karamellisierte**

11 €

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster



Zart geschmorte 32 €

Gänsebrust

Marone | Apfelrotkohl |
geschmolzener
Kartoffelknödel

Gebratene Hafermastgans 39 €

Marone | Apfelrotkohl |
geschmolzener
Kartoffelknödel

VORBESTELLUNG

Die nachfolgenden Gerichte sind
ausschließlich auf Vorbestellung
erhältlich – auch zum Mitnehmen.

SooNahe Freiland Gans 180 €

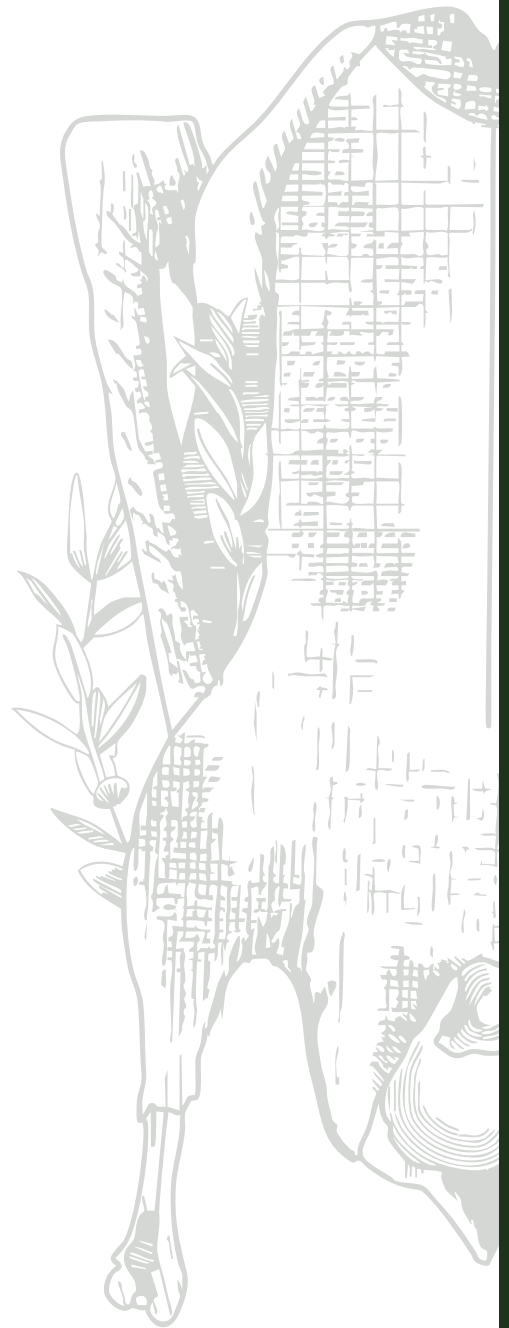
Marone | Apfelrotkohl |
geschmolzener
Kartoffelknödel

Gans ohne Arbeit an 160 €

Weihnachten 25.12. & 26.12.

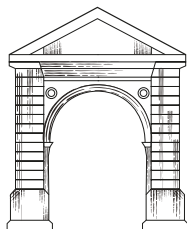
Hafermastgans to go

zur Abholung, zwischen
11-11:45 Uhr oder 14-14:30 Uhr



GANS





EST. 1898

MÜHLENTOR

RESTAURANT | HOTEL

HEIMAT KÜCHE. HANDWERK. LEIDENSCHAFT.

Schön, dass Sie bei uns sind.

das-muehlentor.com/restaurant

Instagram: @das-muehlentor

