



SPEISEN

HEIMAT KÜCHE. HANDWERK. LEIDENSCHAFT.

Willkommen im Restaurant Mühltor.

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 Sonntagessen mit der Familie oder überraschen durch neue, intensive Geschmackskompositionen. Sie schlagen eine Brücke zwischen Tradition und Moderne, wie das Mühltor selbst.

Frank Hilgert

mit Fabian, Janine, Benedict und Alex

HEIMATMENÜ

VORSPEISE

Vitello "Parmigiano e Tartufo"

Rosa Kalbstafelspitz
Parmesan | Wintertrüffel | Feldsalat

SUPPE

Aufgeschäumte Petersilienwurzelsuppe

Ravioli | Cipollacreme

HAUPTGANG

Zart geschmorte Schweinebäckchen

Spätburgunder | Omas Rahmwirsing |
Kartoffelpüree

DESSERT

Schokoladen Schaumkuss

Mango | Schokoladenganache | weißes
Schokoladeeis

WEINBEGLEITUNG

0,1 Ltr.

15 €

Weißer Burgunder - S -

trocken, Weingut Marx,
Windesheim

Pinot Noir Felseneck

trocken, Weingut Genheimer
Kiltz Gutenberg

Riesling Kabinett

Niederhäuser Klamm

fruchtig, Weingut Jakob
Schneider, Niederhausen

4 Gang Menü

69€



VEGGIE MENÜ

VORSPEISE

Serviettenknödel Carpaccio

Schwarzwurzel sous vide | Schalotten
Vinaigrette | Meerrettich

HAUPTGANG

Glasierte Ricotta Spinat Tortellini

geschmorter Fenchel | Safran | Beurre
Blanc

DESSERT

Geschmolzene Topfenknödel

Vanillekirschen | Rieslingsabayon

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 10,50 €

Strauchtomate | Parmesan |
Rucola

Beef Tatar vom Rinderfilet 23 €

Miso | Garnele | Mango | Avocado

Vitello "Parmigiano e Tartufo" 22 €

Rosa Kalbstafelspitz
Parmesan | Wintertrüffel |
Feldsalat

Serviettenknödel Carpaccio 18 €

Schwarzwurzel sous vide |
Schalotten Vinaigrette |
Meerrettich

Beilagen Salat 6,50 €

Blattsalat | Radicchio | Kräutersalat |
Tomaten | Radieschen

Aufgeschäumte 11 €**Petersilienwurzelsuppe**

Ravioli | Cipollacreme |
Landbrotroutons

Kraftbrühe von Wintergeflügel 11 €

Wurzelgemüse | Flädle |
Schwammerlknödel



Kartoffelknödel

Hunsrucker „gefüllte Klöß“

Leberwurst | Omas Rahmwirsing

Zwiebel Speck Schmelze **15,50 €**

2 Klöße 18,50 €

Omas Kloß

Lauchgemüse | Hackfleischsoße **15,50 €**

2 Klöße 18,50 €

Wildschweinknödel

Wildschweinbrät | Rosenkohl | Rahm

Preiselbeeren **15,50 €**

2 Klöße 18,50 €

Semmelknödel

Tiroler Speckknödel

Tiroler Bauchspeck Rahmschwammerl

16,50 €

2 Klöße 19,50 €

Tomaten Rucola Knödel

getrocknete Tomaten | Rucola

16,50 €

Ratatouille Gemüse | Pesto

2 Klöße 19,50 €

Käsknödel

Bergkäse | Rahmporree

Röstzwiebel-Butter Schmelze

16,50 €

2 Klöße 19,50 €

Mühlentor Knödeltapas

Wähle deine 2 oder 3 Lieblingsknödel aus

2 Klöße 21,50 €

3 Klöße 29,50 €



STEAKS VOM 800°C SOUTHEND BEEFER

Wir verwenden ausschließlich Fleisch
von der Deutschen Färsen.



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 Fettag für
Fleischkenner

Toppings
Cognac-Pfeffersoße |
Portwein-Schalottensoße |
Kräuterbutter

Gemüsebeilage 4,50 €
Champignons | grüne Bohnen |
Koriander-Karotten |
geschmorte Zwiebel

Kartoffelbeilage 5,50 €
Pommes frites Classic |
Steakhouse fries | Kar toffelpüree



Mühlentor Rinderroulade

33 €

Bacon | Gewürzgurke |
Apfelrotkohl | Wurzelgemüse |
handgeschabte Spätzle

SIGNATURE DISH

Original Wiener Schnitzel

31 €

Vom Kalb | Pommes frites

Rosa gebratener

39 €

Hirschrücken

Gewürzkruste | Rosenkohl |
Schwammerlknödel |
Selleriepüree



SooNahe

24 €

Schweinschnitzel

Pommes frites

Toppings

Soße Bearnaise
Rahmwaldpilzsoße

Gemüsebeilage

4,50 €

Champignons | grüne Bohnen |
Koriander-Karotten |
geschmorte Zwiebel

Zanderfilet

33 €

auf der Haut gebraten

Balsamico-Linsen |
Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Schottische Lachsfilet

33 €

„Label Rouge“

Linguini | Zitrone |
Fenchel | Gremolata

Zart geschmorte

31 €

Schweinebäckchen

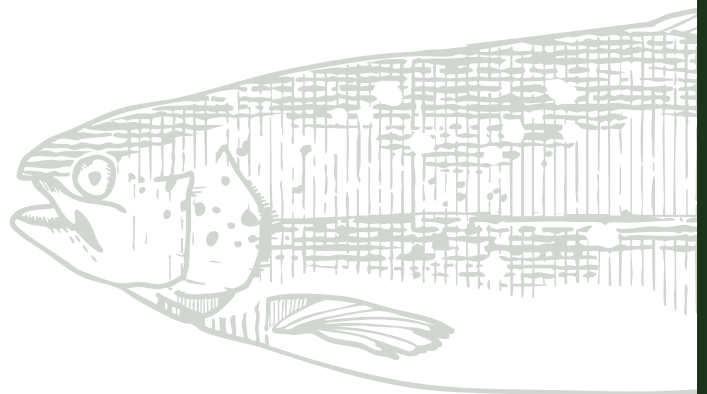
Spätburgunder | Omas
Rahmwirsing | Kartoffelpüree

Cordon bleu

27 €

vom SooNahe Schwein

Appenzeller Bergkäse |
Meisterschinken | Pommes frites



VEGETARISCH

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

Glasierte Ricotta Spinat Tortellini

23 €

geschmorter Fenchel | Safran |
Beurre Blanc

Tomaten Rucola Knödel

getrocknete Tomaten | Rucola
Ratatouille Gemüse | Pesto

16,50 €

2 Klöße 19,50 €

Käsknödel

Bergkäse | Rahmporree
Röstzwiebel-Butter Schmelze

16,50 €

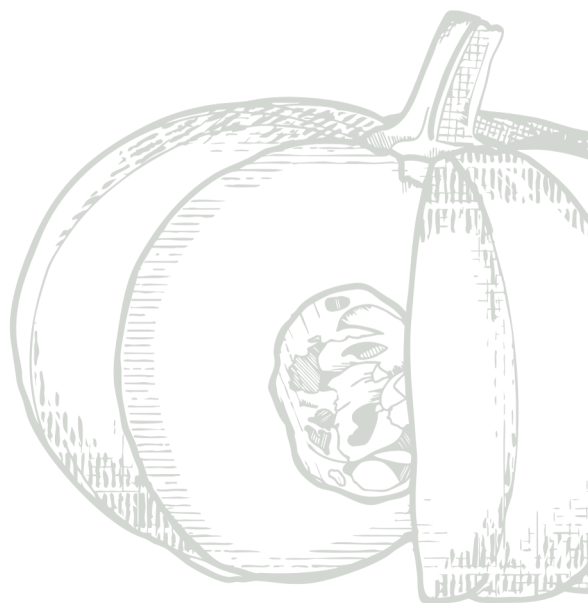
2 Klöße 19,50 €

Falafel Schale

22 €

vegane

Popcornfalafel | Sushireis |
Edamame | Avocado | Chinakohl
Sesam | Ingwer | Frühlingslauch |
Teriyaki



VEGETARISCH & SALATE

SALATE

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

Mühlentor Salat

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

Gebratene Hähnchenbrust

22 €

Rinderfiletspitzen

25 €

Gebackener Ziegenkäse

22 €



DESSERTS

Unsere Nachtschkeationen kombinieren regionale Klassiker mit globalen Einflüssen – elegant, leicht und voller Aroma.

Creme brûlée

Zimteis | Williams Birne

12 €

Geschmolzene Topfenknödel

Vanillekirschen |
Rieslingsabayon

12 €

Schokoladen Schaumkuss

Mango | Schokoladenganache |
weißes Schokoladeeis

14 €

Kaiserschmarrn

(portioniert für 2
Personen)

Mohn | Zimt | Zucker |
Latwerch

19 €

Vanilleeis

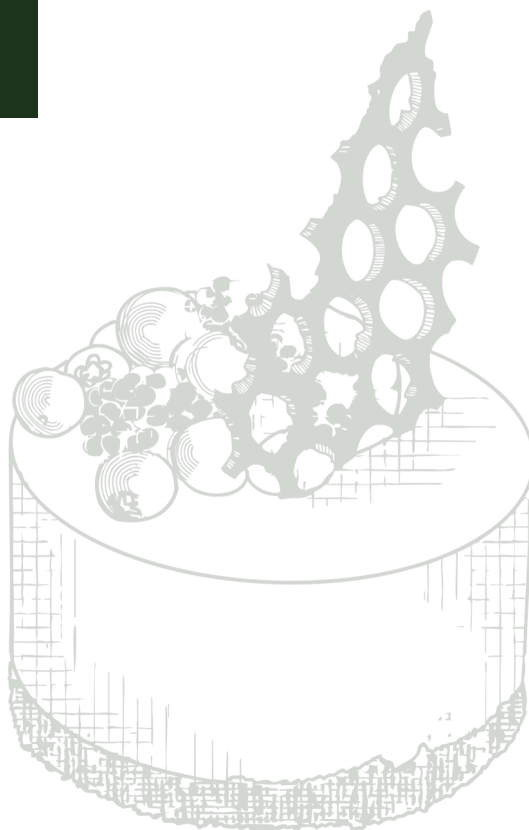
heiße Glühweinfrüchte

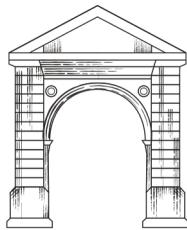
8 €

Eis und Sorbets (Kugel)

Fragen Sie unser Servicepersonal

3 €





EST. 1898

MÜHLENTOR

RESTAURANT | HOTEL

HEIMAT KÜCHE. HANDWERK. LEIDENSCHAFT.

Schön, dass Sie bei uns sind.

das-muehlentor.com/restaurant

Instagram: @das-muehlentor

