



# SPEISEN

HEIMAT KÜCHE. HANDWERK. LEIDENSCHAFT.

Willkommen im Restaurant Muehlentor.

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 Muehlentor selbst.

*Frank Hilgert*

mit Fabian, Janine, Benedict und Alex

# HEIMATMENÜ

## VORSPEISE

### **Vitello "Tonnato"**

Rosa Kalbstafelspitz  
Thunfischmayo | Kapern |  
alter Balsamico | Wildkräutersalat

## SUPPE

### **Aufgeschäumte Kartoffelsuppe**

Schmorzwiebel | Champignons | Eigelb |  
Lachskaviar

## HAUPTGANG

### **Rosa gebratenes Lammnüschchen**

Aubergine | Strauchtomaten | Gnocchi |  
Granatapfel-Chimichurri

## 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

### Rote Bete im Ofen gegart

Ziegenfrischkäse | Salsa Verde | Feta |  
Haselnüsse | Frühlingsslauch

## HAUPTGANG

### Gebackener Blumenkohl

Blumenkohl | Humus | Kichererbse |  
Kresse

## DESSERT

### Crème brûlée

Williams Birne | Pistazieneis

## 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**

49 €



**Knuspriges Bruschetta** 10,50 €  
 Strauchtomate | Parmesan |  
 Rucola

**Beef Tatar vom Rinderfilet** 23 €  
 Lauchöl | Eigelb | Parmesan

**Vitello "Tonnato"** 19 €  
 Rosa Kalbstafelspitz  
 Thunfischmayo | Kapern |  
 alter Balsamico | Wildkräutersalat

**Rote Bete im Ofen gegart** 18 €  
 Ziegenfrischkäse | Salsa Verde |  
 Feta | Haselnüsse | Frühlingsslauch



**Aufgeschäumte  
 Kartoffelsuppe** 12 €  
 Schmorzwiebel | Champignons |  
 Eigelb | Lachskaviar

**Beilagen Salat** 6,50 €  
 Blattsalat | Tomaten | Radieschen

**Kraftbrühe von Tafelspitz** 11 €  
 Wurzelgemüse | Flädle |  
 Markklößchen



## Kartoffelknödel

### Hunsrücker „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 Färse.



**Rinderfilet 200 Gramm** 36 €  
das beste Stück vom Rind

**Rumpsteak 280 Gramm** 33 €  
aus dem Roastbeef  
geschnitten mit Fettdeckel

**Ribeye 300 Gramm** 35 €  
aus dem Entrecote mit  
typischem Fettague 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

### SooNahe

### Schweinschnitzel

24 €

Pommes frites

### Toppings

Cognac-Pfeffersoße  
Rahmwaldpilzsoße

### Gemüsebeilage

4,50 €

Champignons | grüne Bohnen |  
Koriander-Karotten |  
geschmorte Zwiebel

### Filet vom Bachsaibling

29 €

Risotto | Guanciale | Pecorino |  
Frühlingslauch

### Kabeljau auf der Haut gebraten

33 €

Leichte Senfsoße |  
Spitzkohl | weiße Rübchen |  
Kartoffelpüree

### Cordon bleu

27 €

### vom SooNahe Schwein

Appenzeller Bergkäse |  
Meisterschinken | Pommes  
frites

### Rosa gebratenes

33 €

### Lammnüsschen

Aubergine | Strauchtomaten |  
Gnocchi |  
Granatapfel-Chimichurri



# VEGETARISCH

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

## Gebackener Blumenkohl

Blumenkohl | Humus |  
Kichererbse | Kresse

23 €

## Tomaten Rucola Knödel

getrocknete Tomaten | Rucola  
Ratatouille Gemüse | Pesto

16,50 €

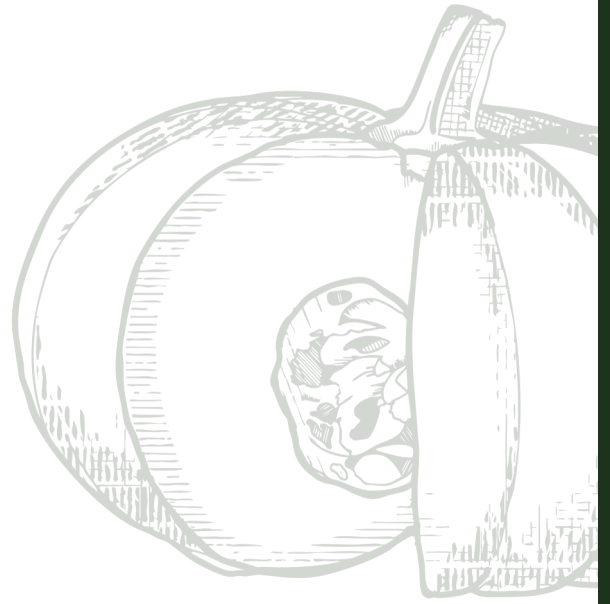
2 Klöße 19,50 €

## Käsknödel

Bergkäse | Rahmporree  
Röstzwiebel-Butter Schmelze

16,50 €

2 Klöße 19,50 €



# 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 €

Popcorn-Falafel (VEGAN) 22 €



# DESSERTS

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

## Creme brûlée

Williams Birne | Pistazieneis

12 €

## Schokoladen Schaumkuss

Mango | Schokoladenganache | weißes Schokoladeeis

14 €

## Tiramisu Praline

### Crema di Pistacchio di Bonte

Loffelbisquit | Bonte Pistazie | Mascarpone

12 €

## Stück Torte oder Kuchen

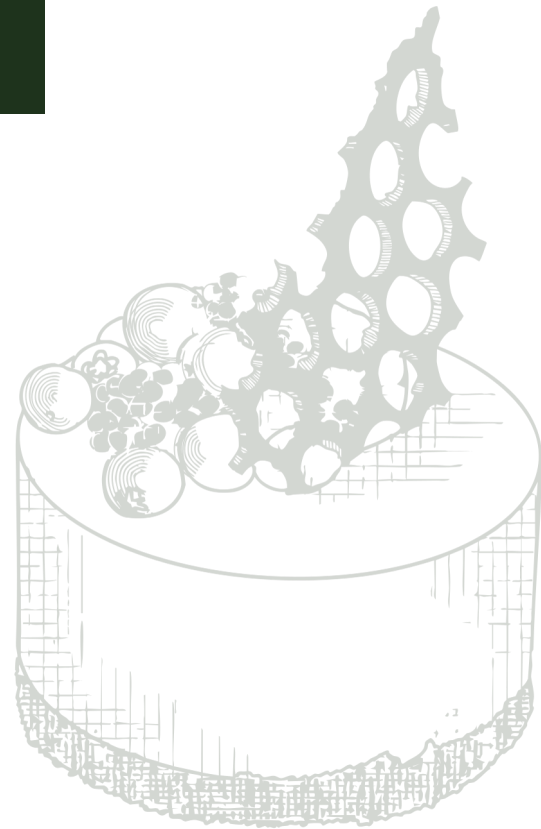
Fragen Sie unser Servicepersonal

5,50 €

## Eis und Sorbets (Kugel)

Fragen Sie unser Servicepersonal

3 €



# Ostermenü

vom 05.04.26 bis 06.04.26

## Weinempfehlung

### Shrimp Cheesecake

Shrimp Tatar | Frischkäse | Avocado |  
Wildkräutersalat

und / oder

### Mildes Schaumsüppchen vom jungen Knoblauch

Frühlingskräuter | fermentierter  
Knoblauch | Pani Puri

### Rosa gebratener Lammrücken

weiße & grüne Bohnen | Frühlingslauch  
| Kartoffel-Polenta Krapfen

### Himbeer Schokoladen Chatreuse

Himbeerganache | Schokoladenerde |  
Pistazieneis

### Weißer Burgunder trocken, -S-

trocken, Weingut Marx Windesheim  
0,1l

### Pinot Noir Felseneck

trocken, Weingut Genheimer Kiltz  
Gutenberg  
0,1l

### Riesling Kabinett Niederhäuser Klamm

fruchtig, Weingut Jakob Schneider,  
Niederhausen  
0,1l

### 4 Gang Menü

79 €

### 3 Gang Menü mit Suppe

63 €

### 3 Gang Menü mit Vorspeise

69 €

### Dreierlei

### Weinbegleitung

15,00€



# Ostermenü

## Vegetarisch

vom 05.04.26 bis 06.04.26

### Weinempfehlung

#### Tomaten Cheesecake

Tomate | Frischkäse | Avocado |  
Wildkräutersalat

und / oder

#### Mildes Schaumsüppchen vom jungen Knoblauch

Frühlingskräuter | fermentierter  
Knoblauch | Pani Puri

#### Gefüllte Chipolle

Mediterranes Gemüse | weiße & grüne  
Bohnen | Frühlingslauch |  
Kartoffel-Polenta Krapfen

#### Himbeer Schokoladen Chatreuse

Himbeerganache |  
Schokoladenerde | Pistazieneis

#### Riesling „Eleven“

trocken, Weingut Lindenhof  
Windesheim  
0,1l

#### Grauer Burgunder

trocken, Weingut Johanneshof  
Korrell, Bosenheim  
0,1l

#### Sauvignon Blanc Römerberg

fruchtig, Weingut Genheimer Kiltz,  
Gutenberg  
0,1l

#### 4 Gang Menü

59€

#### 3 Gang Menü mit Suppe

43€

#### 3 Gang Menü mit Vorspeise

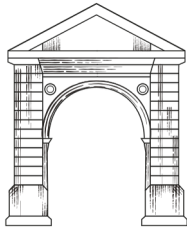
49€

#### Dreierlei

#### Weinbegleitung

15,00€





EST. 1898

MÜHLENTOR

RESTAURANT | HOTEL

HEIMAT KÜCHE. HANDWERK. LEIDENSCHAFT.

**Schön, dass Sie bei uns sind.**

[das-muehlentor.com/restaurant](https://das-muehlentor.com/restaurant)

Instagram: @das-muehlentor

