



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

Aufgeschäumtes Spargelsüppchen

Räucherlachs | Pani Puri | Kresseöl

HAUPTGANG

Involtini vom Kalbsrücken

Morchel | Frühlingslauch | Spargelspitzen |
Bärlauch | Tagliatelle

DESSERT

Panna Cotta

Erdbeeren | Zitrone-Yuzu Ganache |
Schokoladenerde | Kokoseis

WEINBEGLEITUNG

0,1 Ltr.

15 €

Riesling Grauschiefer

trocken, Jakob Scheider,
Niederhausen

Weißer Burgunder -S-

trocken, Weingut Marx,
Windesheim

Muskateller-Riesling

fruchtig, Weingut Korrell,
Bosenheim

4 Gang Menü

69€



VEGGIE MENÜ

VORSPEISE

Rote Bete im Ofen gegart
Ziegenfrischkäse | Salsa Verde | Feta |
Haselnüsse | Frühlingslauch

HAUPTGANG

Gebackener Blumenkohl
Blumenkohl | Hummus | Kichererbse |
Kresse

DESSERT

Crème brûlée
Rhabarber | weißes Schokoeis

WEINBEGLEITUNG

0,1 Ltr.

Riesling „Eleven“
trocken, Weingut Lindenhof
Windesheim

Grauer Burgunder
trocken, Weingut Johanneshof
Korrell, Bosenheim

Sauvignon blanc
fruchtig, Gutenberger Römerblick,
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 |
 Frühlingslauch

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

**Aufgeschäumtes
 Spargelsüppchen** 12 €
 Räucherlachs | Pani Puri |
 Kresseöl

Kraftbrühe von Tafelspitz 11 €
 Wurzelgemüse | Flädle |
 Markklößchen



SPARGEL

Mühlentor 1-2-3 Spargel Formel

1

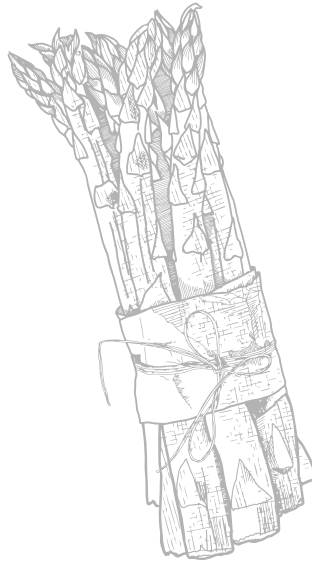
Portion Ingelheimer Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln und Lieblingssoße

24 €

2

Lieblingssoße nach Wahl:

zerlassene Butter
Sauce Hollandaise
Frankfurter Grüne Soße



3

Wählen Sie zum Spargel:

roher Schinken luftgetrocknet

9 €

saftiger Kochschinken

9 €

gemischter Schinken

9 €

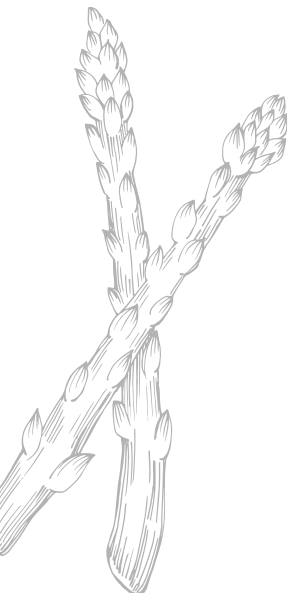
kleines Kalbschnitzel

17 €

Rumpsteak Deutsche Färsse 180 Gramm

21 €

-nur als Beilage zum Spargel bestellbar-



STEAKS VOM 800°C SOUTHBEND BEEFER

Wir verwenden ausschließlich Fleisch
von der Deutschen Färse.



STEAK

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 | Kartoffelpüree



Mühlentor Rinderroulade

33 €

Bacon | Gewürzgurke |
Apfelrotkohl | Wurzelgemüse |
handgeschabte Spätzle

SIGNATURE DISH**Original Wiener Schnitzel**

31 €

Vom Kalb | Pommes frites

Involtini vom Kalbsrücken

36 €

Morchel | Spargelspitzen |
Bärlauch | Tagliatelle

Zart geschmorte

33 €

Lammhaxe

Aubergine | Strauchtomate
Gnocchi | Granatapfel-
Chimichurri

**Kotelette vom Hunsrücker
Landschwein**

29 €

Grünes Bohnengemüse |
Röstkartoffel | Schalottensoße

Cordon bleu

27 €

vom SooNahe Schwein

Appenzeller Bergkäse |
Meisterschinken | Pommes frites

Gemüsebeilage

4,50 €

Champignons | grüne Bohnen |
Koriander-Karotten |
geschmorte Zwiebel

Filet vom Bachsaibling

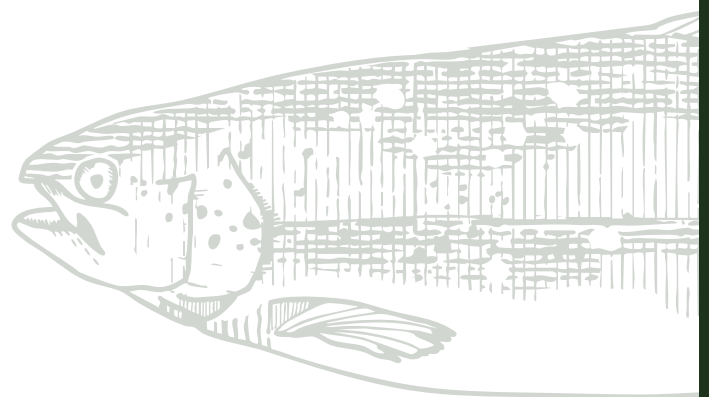
29 €

Risotto | Guanciale |
Pecorino | Frühlingslauch

Kabeljau auf der Haut gebraten

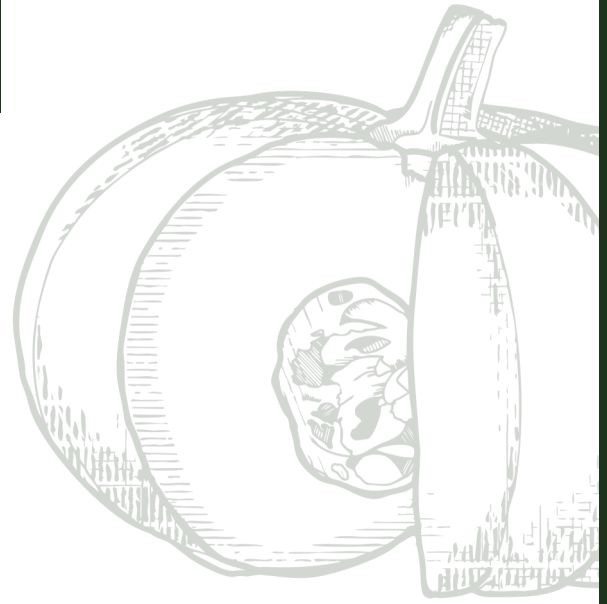
33 €

Leichte Senfsoße | Spitzkohl |
weiße Rübchen | Kartoffelpüree



VEGETARISCH

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



Gebackener Blumenkohl 23 €

Blumenkohl | Hummus |
Kichererbse | Kresse

Karamelisierter Stangenspargel 29 €

Safran Hollandaise | pochiertes
Landeier | Parmesan Crumble | neue
Kartoffeln

Bärlauch Gnocchi 19 €

Kirschtomaten | Pesto | Parmesan



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 €



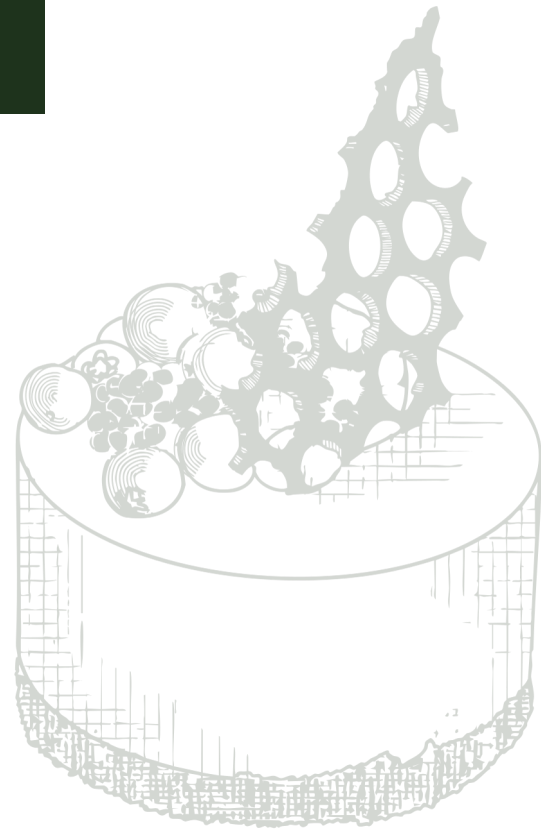
DESSERTS

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

Creme brûlée 12 €
Rhabarber | weißes Schokoeis

Panna Cotta 13 €
Erdbeeren | Zitronen-Yuzu
Ganache | Schokoladenerde |
Kokoseis

Tiramisu „legere“ 12 €
Crema di Pistacchio di Bronte
Löffelbiscuit | Bonte Pistazie |
Mascarpone



Stück Torte 5,50 €
oder Kuchen 4,50 €

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach den Sorten

Eis und Sorbet (Kugel) 3 €

Vadirito Eis

Dunkle Schokolade (vegan)

Pistazie

Passionsfrucht-Joghurt

Vanille

Erdbeer

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach weiteren Sorten



UNSERE EVENTS

Afterwork: Meet the Winemaker

28. Mai

11. Juni

18. Juni

25. Juni 2026

ab 18:00 Uhr

Dachterrasse Mühlentor

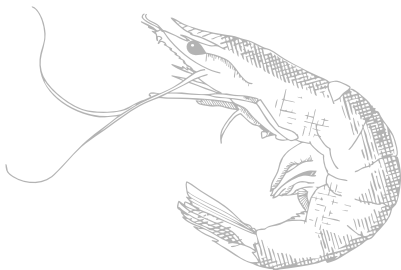
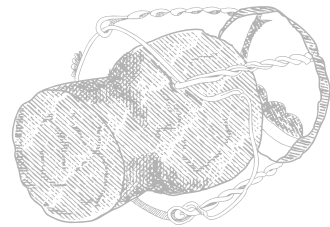
freier Eintritt

Kulinarische Europareise

31. Mai 2026 ab 12:00 Uhr

Dachterrasse & Höfchen Mühlentor

89€ p.P.



Diner en Blanc

21. Juni 2026 ab 17:00 Uhr

Höfchen Mühlentor

ab 89€ p.P.

All you can eat Gambas & Feuerwerk

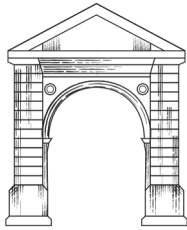
25. August 2026 ab 18:00 Uhr

Dachterrasse Mühlentor

69€ p.P.



Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite!



EST. 1898

MÜHLENTOR

RESTAURANT | HOTEL

HEIMAT KÜCHE. HANDWERK. LEIDENSCHAFT.

Schön, dass Sie bei uns sind.

das-muehlentor.com/restaurant

Instagram: @das-muehlentor

