



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, Marvin und Alex

HEIMATMENÜ

VORSPEISE

Katalanischer Brotsalat

Chorizo | Serrano Schinken | mediterranes
Gemüse | Rucola | Pesto

SUPPE

WeiBes Tomatenschaumsüppchen

Edelfischcroustillant | Kräuteröl

HAUPTGANG

Saltimbocca vom Hunsrücker Landschweinefilet

Polenta | Pfifferlinge | Parmesan |
getrocknete Tomaten

DESSERT

Geeistes gratiniertes Passionsfruchtparfait

Mango | Kokosganache

WEINBEGLEITUNG

0,1 Ltr.

15 €

Spätburgunder blanc de noir

trocken, Weingut Marx,
Windesheim

Grauer Burgunder

trocken, Weingut Korrell,
Bosenheim

Sauvignon blanc

Gutenberger Römerberg
fruchtig, Weingut Genheimer Kiltz,
Gutenberg

4 Gang Menü

69€



VEGGIE MENÜ

VORSPEISE

Kichererbse und Pfirsich

Hummus | Weinbergs Pfirsich | Chili |
Egerlinge

HAUPTGANG

Kresse Semmelknödel

Pfifferlinge | Wurzelgemüse |
Frühlingslauch | Kresse

DESSERT

Tropical Summer

Panna Cotta | Ananassorbet |
Ananasragout | Zitronengrasspoom

WEINBEGLEITUNG

0,1 Ltr.

15 €

Riesling „Eleven“

trocken, Weingut Lindenhof
Windesheim

Weißer Burgunder -S-

trocken, Weingut Marx,
Windesheim

Blütenmuskateller

fruchtig, Weingut Sommer,
Siefersheim

3 Gang Menü

49 €



Knuspriges Bruschetta 10,50 €

Strauchtomate |
Parmesan | Rucola

Gegrillte Scampi mit 23 €**fruchtiger Mangosalsa**

Scampi | Physalis | Ananas |
Jasminreis Panko

Marinierte Roastbeefscheiben 19 €

Roastbeef rosa | Tomatenkerne |
Taggiasca Oliven | Frühlingszwiebel

Katalanischer Brotsalat 18 €

Chorizo | Serrano Schinken |
mediterranes Gemüse | Rucola |
Pesto

Carpaccio 21 €**vom Gelbflossen- Thunfisch**

Avocado | Mango | Passionsfrucht |
Wildkräutersalat

Kichererbse und Pfirsich 18 €

Hummus | Weinbergs Pfirsich | Chili |
Egerlinge

Beilagensalat 6,50 €

Blattsalat | Tomaten |
Kräutersalat | Radieschen

Weißes**Tomatenschaumsüppchen** 12 €

Edelfischcroustillant | Kräuteröl

Kraftbrühe vom Tafelspitz

Wurzelgemüse | Flädle |
Pfifferlingknödel



Zart geschmortes Kalbsbäckchen 33 €

Selleriepüree | Perlzwiebeln |
Pfifferlinge | Gnocchi



Original Wiener Schnitzel 31 €
vom Kalb | Pommes frites

Brust vom Schwarzfederhuhn 27 €
Kohlrabi | hausgemachte
Spaghettini | Miso

Saltimbocca vom Hunsrucker 29 €
Landschweinefilet
Polenta | Pfifferlinge | Parmesan |
getrocknete Tomate

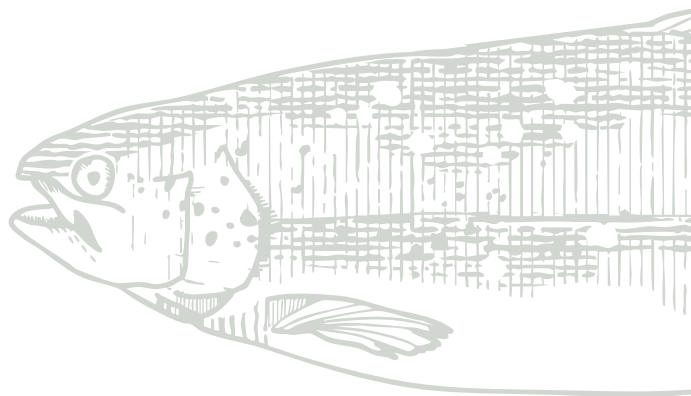
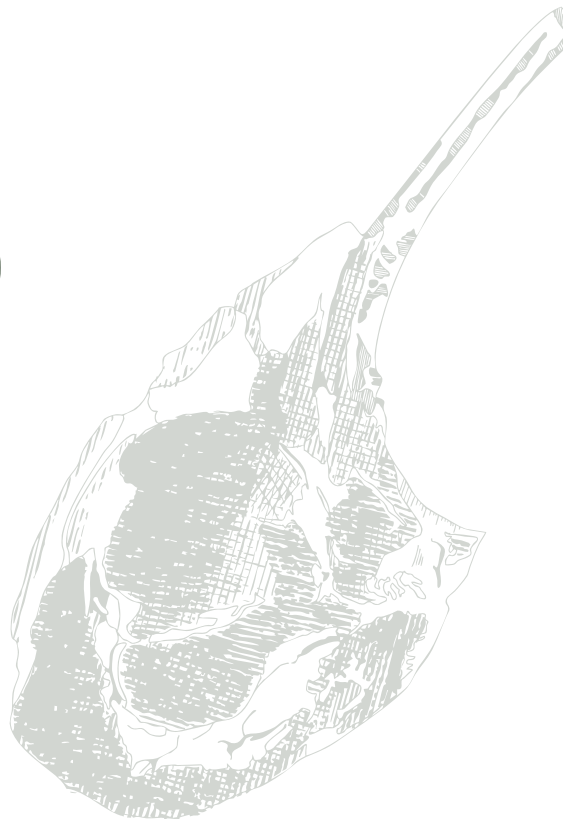
Cordon bleu 27 €
vom SooNahe Schwein
Appenzeller Bergkäse |
Meisterschinken | Pommes frites

Schnitzel 27 €
vom SooNahe Schwein
Pfifferlinge | Wurzelgemüse |
Tagliatelle

Schottisches Lachsfilet 33 €
„Lable Rouge“
Safranrisotto | grüner Spargel |
Tomate | Parmesan | Estragon

Doraden Filet „royale“ 33 €
Pfifferlinge | Fregola sarda |
Beure blanc | Kresseöl

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



STEAKS VOM 800°C SOUTHBEND 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 Fettauge 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



VEGETARISCH

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

Kresse Semmelknödel 21 €

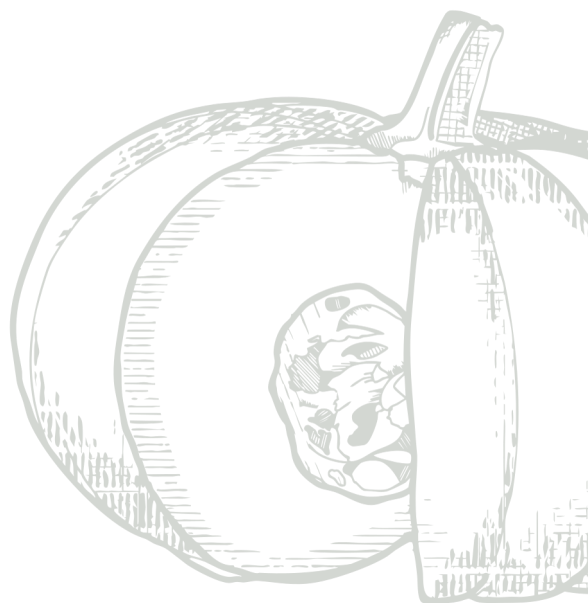
Pfifferlinge | Wurzelgemüse |
Frühlingslauch | Kresse

Safran Risotto 19 €

grüner Spargel | Confierte Tomaten |
Parmesan | Estragon

Tagliatelle 19 €

Pfifferlinge | Parmesan |
Frühlingslauch



VEGETARISCH & SALATE

SALATE

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

Mühlentor Salat 16 €

Blattsalate | Wildkräuter | Tomate |
Avocado | Radieschen | Parmesan |

Frenchdressing / Kräutervinaigrette /
Hausdressing

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 €

Portweinkirschen |
Zartbitter- Schokoladensorbet

Tropical Summer 13 €

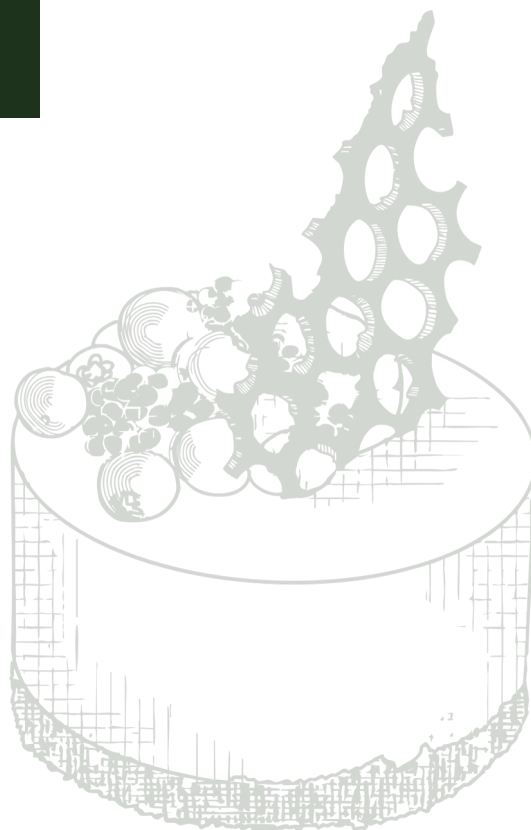
Panna Cotta | Ananassorbet |
Ananasragout |
Zitronengrasspoom

Geeistes gratiniertes 12 €

Passionsfruchtparfait
Mango | Kokosganache |
Schokoerde

Marillen-Tarte 13 €

Aprikose | Sauerrahm |
Tonkabohne | Sabayon



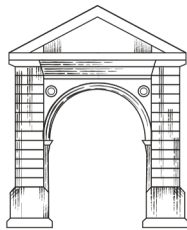
Eis und Sorbet (Kugel) 3 €

Vadirito Eis

Dunkle Schokolade (vegan)
Pistazie
Passionsfrucht-Joghurt
Vanille
Erdbeere

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach weiteren Sorten





EST. 1898

MÜHLENTOR

RESTAURANT | HOTEL

HEIMAT KÜCHE. HANDWERK. LEIDENSCHAFT.

Schön, dass Sie bei uns sind.

das-muehlentor.com/restaurant

Instagram: @das-muehlentor

