



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

Weißes Tomatenschaumsüppchen

Edelfischcroustillant | Kräuteröl

HAUPTGANG

Saltimbocca vom Hunsrücker Landschweinefilet

Kartoffel-Sellerie-Püree | 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 Strauchtomate Parmesan Rucola	10,50 €
Marinierte Roastbeefscheiben Roastbeef rosa Tomatenkerne Taggiasca Oliven Frühlingszwiebel	19 €
Katalanischer Brotsalat Chorizo Serrano Schinken mediterranes Gemüse Rucola Pesto	18 €
Carpaccio vom Gelbflossen-Thunfisch Avocado Mango Passionsfrucht Wildkräutersalat	21 €
Kichererbse und Pfirsich Hummus Weinbergs Pfirsich Chili Egerlinge	18 €
Beilagensalat Blattsalat Tomaten Kräutersalat Radieschen	6,50 €



Weißes Tomatenschaumsüppchen Edelfischcroustillant Kräuteröl	12 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz Wurzelgemüse Flädle Pfifferlingknödel	11 €

APERITIF

Lillet Wildberry Lillet Secco Schweppes Berry auf Eis 0,2 ltr.	8,90€	Longwine Riesling trocken Bitterlemon auf Eis 0,2 ltr.	8,90 €
Grantapfelspritz Wodka Grantapfel Orangenlikör Rosmarin auf Eis 0,2 ltr.	9,90 €	Sarti Spritz Sarti Rosa Prosecco Soda auf Eis 0,2 ltr.	8,90 €
Aperol Spritz Secco Aperol Orange Soda auf Eis 0,2 ltr.	8,90 €	Rosato Grape Ramazzoti Thomas Henry Pink Grapefruit Grapefruit Rosmarin auf Eis 0,2 ltr.	8,90 €



Zart geschmortes Kalbsbäckchen 33 €

Kartoffel-Sellerie-Püree |
Perlzwiebeln | Pfifferlinge

SIGNATURE
DISH

Original Wiener Schnitzel

31 €

vom Kalb | Pommes frites

Saltimbocca vom Hunsrucker

29 €

Landschweinefilet

Kartoffel-Sellerie-Püree |
Pfifferlinge | Parmesan |
getrocknete Tomate

Cordon bleu

27 €

vom SooNahe Schwein

Appenzeller Bergkäse |
Meisterschinken | Pommes frites

Schnitzel

27 €

vom SooNahe Schwein

Pfifferlinge | Wurzelgemüse |
Tagliatelle

Gemüsebeilage

4,50 €

Champignons | grüne Bohnen |
Koriander-Karotten

Schottisches Lachsfilet

33 €

„Lable Rouge“

Safranrisotto | grüner Spargel |
Tomate | Parmesan | Estragon

Doraden Filet „royale“

33 €

Safranrisotto | grüner Spargel |
Tomate | Parmesan | Estragon



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

Kartoffelbeilage 5,50 €
Pommes frites Classic |
Steakhouse fries | Kartoffelpüree



VEGETARISCH

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

Kresse Semmelknödel 21 €

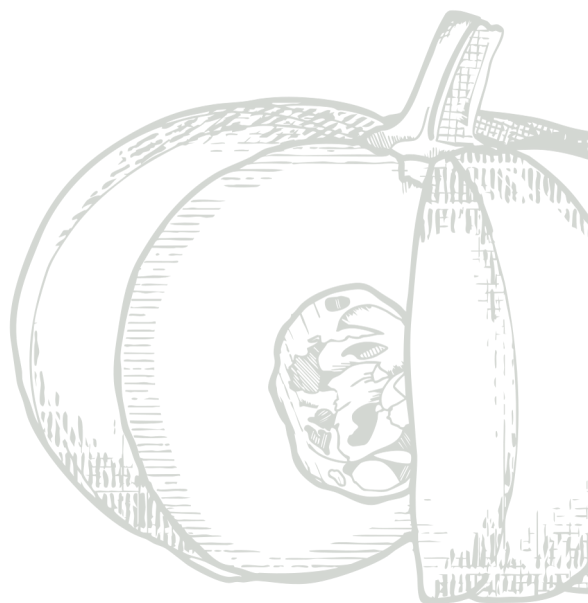
Pfifferlinge | Wurzelgemüse |
Frühlingslauch | Kresse

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 €

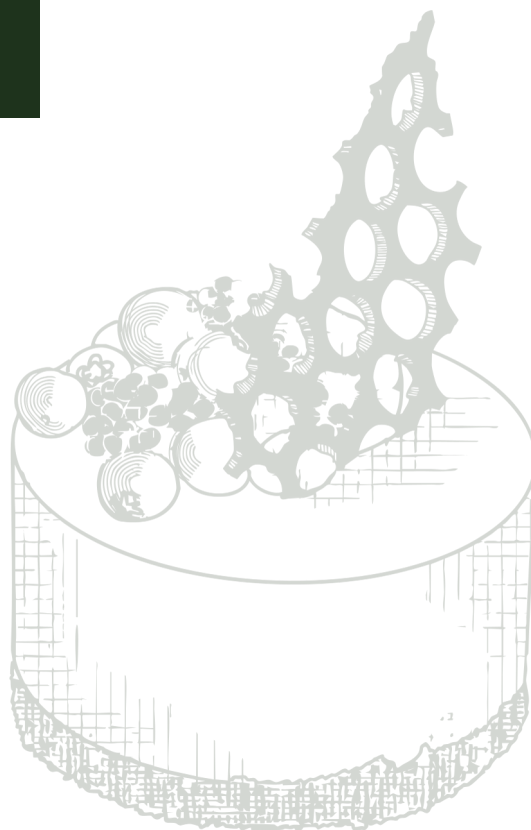
Passionsfruchtparfait

Mango | Kokosganache |
Schokoerde

Marillen-Tarte

13 €

Aprikose | Sauerrahm |
Tonkabohne | Sabayon



Eis und Sorbet (Kugel)

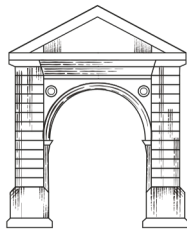
3 €

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

