

Die Geschichte in Kurzform vom Gasthaus zur Kloster-Mühle Wassermühle Kuhmühlen

Die Kuhmühle, auch Klostermühle und Grenzmühle genannt, hat eine sehr lange Tradition. Bereits vor mehr als 750 Jahren wurde der Kuhbach bei Kuhmühlen zu einem 2,5 ha großen Mühlenteich angestaut, um hier eine Wassermühle zu betreiben. Der Mühlenstandort war gut gewählt, da er an einer natürlichen Geländestufe liegt und somit den Einsatz eines oberflächigen Wasserrades ermöglichte. Oberflächige Wasserräder sind Mühlenkonstruktionen mit Eimer- bzw. Wannentypen ausgebildeten Schaufeln, bei denen das Wasser von oben auf das Mühlrad trifft. Diese galten unter den Wassermühlen zwar als besonders effektiv, im flachen Norddeutschland waren sie aber auf Grund des geringen Geländegefälles in der Regel nicht einzusetzen.

1456 wurde die Wassermühle von dem wohlhabenden „Schulden von der Lühe“ erneuert. Die einflussreiche Familie legte später auch eine repräsentative Wasserburg mit einem 2 Morgen großen Lustgarten am Mühlenteich an. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Wasserburg wieder abgerissen und einige Jahrzehnte später musste der verschwenderisch lebende Baron Alexander von Schulte den gesamten Besitz versteigern lassen. Die Klosterkammer Hannover erwarb die Besetzung zu einem Spottpreis und verpachtete die Mühle, die dazugehörigen Wirtschaftsgebäude sowie ein neben der Mühle befindliches Gasthaus an die Müllerfamilie Behrens. Diese rüstete die Wassermühle alsbald auf Turbinenbetrieb um, der nicht nur den Mühlenbetrieb, sondern lange Zeit auch die Ortschaft Kuhmühlen mit Elektrizität versorgte.

Anfang der 50er Jahre erweiterte die Familie Behrens die Mühle noch um eine Feinmühle. Aber gegen Ende der 1960er Jahre musste der Mühlenbetrieb leider eingestellt werden. 1986 erwarb der Architekt Gerhard Klindworth einen großen Teil und sanierte nach und nach zum heutigen Stand. Heute befinden sich in den ehemaligen Mühlengebäuden ein Architekturbüro, Restaurant und Hotel.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause

Ihr Team aus der Kloster-Mühle



Herzlich willkommen im Restaurant zur Kloster-Mühle

Wir freuen uns, dass Sie hier sind!
Nur kurz und knapp, alles was Sie wissen sollten:

Take your time and enjoy!

Für die Zubereitung unserer Speisen bedarf es ein wenig Geduld.
Unser Fleisch ruht nach dem Grillen mindestens 20 Minuten.
Erst dann entspannt es sich und reift in den idealen Zustand.
Ihre Beilagen werden dabei immer frisch zubereitet!
Nutzen Sie doch die Zeit zum Plaudern, Flirten, Trinken, Schauen,
Entdecken, Philosophieren, Lachen...

Sie sind Allergiker?

Bitte Informieren Sie uns gerne vorher.

Auf Grund dessen, dass wir immer wieder nach vegetarischen und veganen Gerichten gefragt werden, haben wir uns entschlossen, eine kleine Auswahl zusammen zu stellen.

Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte nicht vorbereitet sind und es deshalb zu einer etwas längeren Zubereitungszeit kommen kann.

Vegetarische / Vegane Gerichte

Pasta mit frischen Pfifferlingen

(1,3,13,)

VSP 9,50 € / HQ 16,50 €

Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
und altem Balsamico

(7,8,12)

VSP 8,50 € / HQ 14,50 €

Hausgemachte Gnocchi mit Tomate & Blattspinat

(1,3,7,)

VSP 8,50 € / HQ 14,00 €

Menü

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl
mit frischen Früchten und Croutons

Rosa gebratenes Kalbsfilet
auf Knackerbsen, Roten Zwiebeln und Cherrytomaten

Schokoladenbrownie
mit flüssigem Kern, Blaubeersorbet, frischen Blaubeeren

(1,3,9,10,,)

3950€ /Person

Als 4-Gang Menü

Pasta aus dem Parmesanlaib mit Rucola

45,50 € /Person

Steakkarte

Vorweg ein kleiner frischer Blattsalat der Saison mit Tomate, Paprika, roten Zwiebeln und frischen Pilzen; Dressing nach Wahl
Essig-Öl-Vinaigrette, Dattel-Balsamico, French- oder Himbeerdressing

*1,5, 8, 12

Grill und Ruhezeit mindestens 30 Minuten

Chateaubriand, Argentinien

3 Wochen gereift

Ca. 500g-800g das „Tenderloin“,

die Mitte des Filets. Serviert auf einer Schiefertafelbrücke.

Für 2-4 Personen.

Cut	je	100g	15,-
-----	----	------	------

Grill und Ruhezeit mindestens 30 Minuten.

Rumpsteak, Australien

Gentlemen's cut

200g	21,-
------	------

Kuhmühlen cut

300g	31,-
------	------

Rinderfilet, Argentinien

Lady's cut

150g	26,-
------	------

Gentlemen's cut

200g	32,-
------	------

Kuhmühlen cut

300g	45,-
------	------

200 g Burger vom Charolais Rind (Regional)

16,50

300 g Burger vom Charolais Rind (Regional)

21,50

saftig gegrillt,

mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Salat und Käse

im Burger Brötchen

*1,7,8

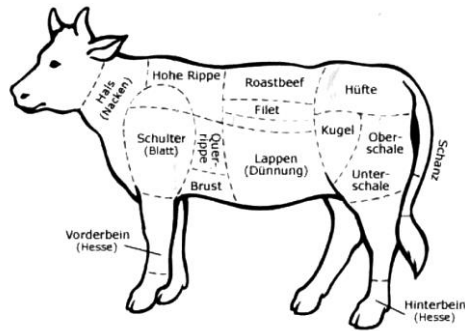
Tomahawk-Steak mit Malzbier-Sauerkirsch-Lack (3 Personen)

700-1000g	je	100g	10,50€
-----------	----	------	--------

Flanksteak

2 Wochen gereift, ab 200g

Cut	je	100g	11,-
-----	----	------	------



Garstufen für unsere Steaks:

BLAU | **RAW** Kerntemperatur 30°-35° Grad. Das Fleisch ist innen roh. (Kalt)
 ENGLISH | **RARE** Kerntemperatur 40°-45° Grad. Der Kern ist noch roh. (Lauwarm)
 ROSA | **MEDIUM** Kerntemperatur 60°-65° Grad. Das Fleisch ist innen rosa.
 DURCH | **WELL DONE** Kerntemperatur höher als 70° Grad.
 Alle Gewichtsangaben sind Rohgewicht inkl. ggf. Knochenanteil.

... dazu Beilagen und Saucen

Bitte suchen Sie sich zu Ihrem Steak oder Burger **1 Beilage** aus,
 jede weitere erlauben wir uns wie unten aufgeführt zu berechnen.

Pfannengemüse 4,-
 Süßkartoffelpommes 4,-
 Grüne Bohnen mit Speck 4,-
 Kartoffelstampf 4,-
 Folienkartoffel 4,-
 Pilzragout 4,-

Steakhouse Pommes 4,-
 Rosmarinkartoffeln 4,-
 Bratkartoffeln 4,-
 Zwiebeln und Pilze 5,-
 kleine gegrillte Paprika 4,-
 Pfeffersauce oder BBQ Sauce 3,-
 frische Pfifferlinge 4,50,-

Vorspeisen

Grüne + schwarze Oliven, Gemüsesticks,
Aioli hausgemacht und Baguette 5,90 €

***3,7,

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl
und frischen Früchten 6,50 €

*1,12,8,9,10,

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat
und gratiniertem Ziegenkäse, altem Balsamico 8,50 €

*7,8,9,10,12,

Carpaccio vom Rinderfilet mit nativem Olivenöl,
frisch gehobeltem Pecorino und Rucola 14,50 €

*7,8,9,10,

Suppen

Flusskrebssuppe 8,50 €

*2,4,7,11,14,15,16

Niedersächsische Hochzeitssuppe 7,50 €

*1,7,3,11,

Zwischengerichte

Feine Pasta mit Wokgemüse
und Rinderfiletstreifen 15,50 €

* 1,3,7,11,

5 Gambas geschält, mit Knoblauch,
Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, farbige Paprika,
Zuckerschoten, geschnittene schwarze Oliven
und kalt gepresstem Olivenöl, dazu Baguette 16,00 €

* 1,2,11,

Handgemachte Rucola-Ricotta-Ravioli
mit Salzeibutter & gebackenen Kräutern

* 1,3,7,8,9,10,11,

ZWG 12,50 €

HG 22,50 €

Vitello Tonato
(dünn aufgeschnittenes Fleisch)
vom rosa geratenem Kalbsrücken
Basilikum/Thunfisch Sauce

* 3,7,4,14

Vorspeise 8,50 €

ZWG 14,50 €

Pasta aus dem Parmesanlaib
mit Rucola und einer Sobe aus Käse & Weißwein

* 1,3,6,7,11,14,15

Vorspeise 8,50 €

Hauptgang 17,00 €

Pasta mit frischen Pfifferlingen und Tiroler Speck

* 1,3,6,7,11,14,15

Vorspeise 8,50 €

Hauptgang 17,00 €

Hauptgerichte

Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe oder
Doradenfilet
Salzkartoffeln, Beilagen Salat 21,50 €

* 1,4,7,12,14

Duroc Schweinekarree mit Pfeffer-Honig Kruste
Bratkartoffelsalat mit Rettich und
Lauchzwiebeln 23,50 €

* 1,3,5,7,9,14

Kalsbsfiletmedaillon oder 25,50€
Maishähnchenbrust 19,50€
auf Knackerbsen, Roten Zwiebeln und Cherrytomaten

*11,14

Rosa gebratenes Lammkarree
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln 27,50 €

* 1,11,14

Wiener Schnitzel
mit pikantem Gurkensalat und Röstkartoffeln 19,50 €

* 1,3,7,14

Matjes Hausfrauen Art
Sahne, Apfel Zwiebel, Salzkartoffeln 16,50 €

* 1,3,6,7,11,14,15

Matjes Doppelfilet mit rohen Zwiebeln,
Salzkartoffeln und Speckstippe 16,50 €

* 4,14

Kinderkarte

Kleines Kalbsschnitzel

* 1,3,

9,50 €

6 Hähnchenbrust Nuggets

* 1, 3, 7,

6,50 €

Hamburger

* 1,3,7,13,

6,50 €

Gebratene Hähnchenbrust

8,00 €

6 Nürnberger Rostbratwürstchen

* 7,11,12,14,

7,50 €

Piratenteller

(bediene dich einfach bei Deinen Eltern)

0,00 €

Bitte wähle Dir dazu Deine 2 Beilagen gerne selber aus:
Pommes, Kroketten, Nudeln, Kartoffelpüree, Tomatensauce
Erbsen & Möhren, kleiner Salat

Dessert

Dessertvariation

9,50 €

4 verschiedene Überraschungen, sprechen Sie uns gerne an

*1,3,5,7,8,9,10,13,14,15,

Vanille Eis mit frischen Blaubeeren, und Sahne

6,50 €

*3,7,9,10

Crème brûlée

7,50 €

*3,7

Schokoladenbrownie mit flüssigem Kern, Blaubeersorbet, frischen Blaubeeren

9,50 €

*1,3,5,7,8,9,10,14,15,

Käseteller

verschiedene hart bzw. Weichkäsesorten
mit Tessiner Senf und Trauben

11,50 €

*7,12

Fragen Sie uns gerne nach unseren
aktuellen hausgemachten Eissorten pro Kugel

2,00 €

Gerne mit warmen Früchten Portion

1,50 €

*1,3,7,8,9,10,5,13,14,15,

3 handgefertigte Pralinen dazu einen Espresso
Sorten dürfen selbst gewählt werden
(jede weitere Praline 1,50 €)

7,00 €

*1,3,7,8,9,10,13,14,15,

Gerne dürfen Sie aus unserer Pralinenauswahl auch etwas mit nach Hause nehmen
(1,50 €/ Praline)

Sprechen Sie uns gerne an.

*Enthaltene Zusatzstoffe & Allergene

In allen unseren Speisen können auch Spurenelemente vorhanden sein.

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln,
9. Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse,
10. Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
11. Sellerie
12. Senf
13. Sesamsamen
14. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
15. Lupinen
16. Weichtiere