

# 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 „Schulten 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 Koster-Mühle

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

*Unser Rindfleisch  
Ohne Hormone und Antibiotika. 100% Natur!*

*Unser Hähnchen  
100% Freiland*

*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

Feldsalat mit Brie-Ecken und gebratenen Trauben

(4,1,8,9,12)

VSP 8,50 € / HG 14,50 €

Feine Pasta mit Butternut Kürbis

(1,4)

VSP 9,50 € / HG 15,50 €

Hausgemachte Gnocchi mit Tomate & Blattspinat

(1,4,9)

VSP 8,50 € / HG 14,00 €

Aioli Spaghetti mit getrockneten Tomaten & Lauchzwiebeln

(1,9)

VSP 9,50 € / HG 14,50 €

Halloumi Burger mit Stachelbeer-Chutney

(Beilagen siehe Steakkarte)

(9,4)

HG 13,50 €

## Menü

Handgemachte Kürbis Paprika-Ravioli  
mit Salbeibutter & gebackenen Kräutern  
(1,4,9)

\*\*\*

Poularde Saltim Bocca, dazu alte Gemüsesorten  
gebratene Polenta

\*\*\*

Mohnparfait mit karamelisierten Aprikosen  
(1,4,8,11)  
36,50 € /Person

## Als 4-Gang Menü

Blattsalate der Saison mit Blaubeeren, gratiniertem  
Ziegenkäse und Birnenvanilledressing

(4,1,8,9,12)

42,50 € /Person

# Steakkarte

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

\* 4, 8, 12

Grill und Ruhezeit mindestens 30 Minuten.

## US-PRIME BEEF, Dakota

T-Bone Steak

3 Wochen gereift.

Für 1-2 Personen.

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

Sirloin Cut Steak

3 Wochen gereift.

Großes, mageres Steak aus dem hinteren Ende des flachen Roastbeefs

Für 1-2 Personen.

Cut	je	100g	13,-
-----	----	------	------

## Dry Aged vom Emsland-Rind,

### Niedersachsen, Deutschland

Chateaubriand

3 Wochen gereift

Ca. 500g-800g das „Tenderloin“,

die Mitte des Filets. Serviert auf einer Schiefertafelbrücke.

Für 2-4 Personen.

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

Roastbeef

3 Wochen gereift, ab 200g

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

Flanksteak

2 Wochen gereift, ab 200g

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

## Rumpsteak, aus Australien

Gentlemen's cut	200g	21,-
Kuhmühlen cut	300g	31,-

## Rinderfilet, vom Emsland Rind, Deutschland

Lady's cut	150g	26,-
Gentlemen's cut	200g	32,-
Kuhmühlen cut	300g	45,-

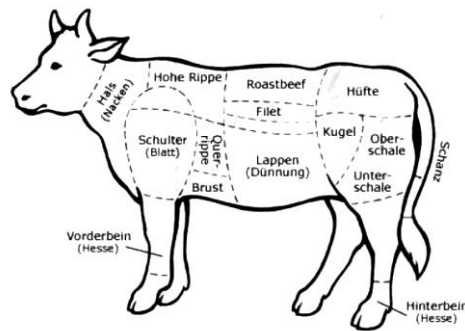
## ANGUS Rib Eye

Dakota, USA	300g	41,-
-------------	------	------

## 200 g Burger

vom australischem Rind, saftig gegrillt,  
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Salat und Käse  
im Burger Brötchen

17,-



## 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 1 Beilage aus, jede weitere erlauben wir uns wie unten aufgeführt zu berechnen.

Pfannengemüse 4,-  
Süßkartoffelpommes 4,-  
Grüne Bohnen 4,-  
Strauchtomatensalat/rote Zwiebeln 6,-  
Zwiebeln und Pilze 5,-  
kleine gegrillte Paprika 4,-  
Pfeffersauce oder BBQ Sauce 2,-

Steakhouse Pommes 4,-  
Rosmarinkartoffeln 4,-  
Bratkartoffeln 4,-  
Kartoffelstampf 4,-  
Folienkartoffel 4,-  
Pfefferlinge 4,-

## Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Blaubeeren, gratiniertem  
Ziegenkäse und Birnenvanilledressing 8,50 €

\* 7, 12

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

\* 4, 7

Focaccia (dünn gebackenes Fladenbrot)  
mit Grillaromen, Olivenöl,

- Rucola/Parmesan 4,50 €

- geräuchertem Lachs 8,50 €

- Rinderfiletstreifen 9,50 €

\* 4, 7

Vitello Tonnato  
(dünn aufgeschnittenes Fleisch)  
vom rosa gebratenem Kalbsrücken  
an Basilikum & Thunfisch Sauce

\* 1, 2, 5, 7, 9, 12

Vorspeise 8,50 €

Zwischengang 14,50 €

## Suppe

Muschelsuppe „Bloody mary“ 7,50 €

\* 4, 7, 14

Pfifferlingrahmsuppe mit gebratenem, Speck 7,50 €

\* 4

Niedersächsische Hochzeitssuppe 7,50 €

\* 1, 4, 5

## Zwischengerichte

Feine Pasta mit Butternut Kürbis  
& Rinderfiletstreifen 15,50 €

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

\* 2, 5, 6, 7, 10, 13, 14

Handgemachte Kürbis Paprika-Ravioli  
mit Salzeibutter & gebackenen Kräutern

\* 1, 4, 9

ZWG 12,50 €

HG 22,50 €



## Hauptgerichte

Poularde Saltim Bocca, dazu alte Gemüsesorten,  
gebratene Polenta 19,50 €

\* 1,4,5,7,9,10

Ofenlachs mit pikanter Gurken-Sellerie Kruste  
auf Gemüsespaghetti 19,50 €

\* 1,4,5,8,9,11

Miesmuscheln in Weißweinsud, Gemüsejuliënne,  
dazu Baguette 16,50 €

\* 7,14,5,9

Rosa gebratenes Lammkarree  
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,50 €

\* 5, 10, 11

Kalbsfilet auf Pfifferlingen, Knackerbsen,  
Roten Zwiebeln und Cherrytomaten 23,50 €

\* 7

Wiener Schnitzel  
mit pikantem Gurkensalat und Röstkartoffeln 19,50 €

\* 1, 4, 7, 9, 12

## Kinderkarte

Kleines Kalbsschnitzel 9,50 €  
\* 1, 4, 7, 9

6 Hähnchenbrust Nuggets 6,50 €  
\* 1, 4, 7, 9

Hamburger 6,50 €  
\* 1, 4, 6, 7, 9

Gebratene Hähnchenbrust 8,00 €  
\* 7

6 Nürnberger Rostbratwürstchen 7,50 €  
\* 4, 5, 7, 12

Piratenteller 0,00 €  
(bediene dich einfach bei Deinen Eltern)

Bitte wähle Dir dazu Deine 2 Beilagen gerne selber aus:

Pommes, Kroketten, Nudeln, Kartoffelpüree, Tomatensauce  
Erbsen & Möhren, kleiner Salat

## Dessert

Dessertvariation 9,50 €

\* sprechen Sie uns gerne an

Mohnparfait mit karamelisierten Aprikosen 7,50 €

\* 1,4,8,11

Buttermilchcrêpe mit Brombeerragout  
und Vanilleeis 7,50 €

\* 1, 4, 8

Milchreis Zitronentörtchen mit Mango 9,50 €

\* 4,8,9,11

Fragen Sie uns gerne nach unseren  
aktuellen hausgemachten Eissorten pro Kugel 2,00 €

Gerne mit warmen Früchten Portion 1,50 €

\* 1, 4, 5, 6, 8, 9, 11

3 handgefertigte Pralinen dazu einen Espresso  
Sorten dürfen selbst gewählt werden 7,00 €

(jede weitere Praline 1,50 €)

\* 1, 4, 5, 6, 8, 9, 11

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

Sprechen Sie uns gerne an.

## \* Enthaltene Zusatzstoffe & Allergene

- 1 Eier
- 2 Fisch
- 3 Krebstiere
- 4 Milch
- 5 Sellerie
- 6 Sesamsamen
- 7 Schwefeldioxid und Sulfite
- 8 Nuss
- 9 Glutenhaltiges Getreide
- 10 Lupine
- 11 Schalenfrüchte
- 12 Senf
- 13 Sojabohnen
- 14 Weichtiere

In allen unseren Speisen können auch Spurenelemente vorhanden sein.