

VORSPEISEN

<i>In Butter gedünstete Jakobsmuscheln</i> <i>Rettich / Sauerrahm / Petersilienöl / Frittiertes Champignon / Safran- Rouille</i>	19.90
<i>Ziegen-Frischkäse - Crème brûlée</i> <i>Glasierte Kirschen / kleiner Salat</i>	15.90
<i>Frühlings - Salatmelange</i> <i>Apfel-Kräuter-Balsamschaumdressing / Kirschtomate / Toppings</i>	9.-
<i>Black-Tigergarnelen</i> <i>im Pfännchen / Gemüse-Knoblauch-Butter / Baguette</i>	17.90
<i>Serranoschinken - Carpaccio</i> <i>mariniert / Schafskäse-Brotsalat / Grana Padano / Kirschtomate</i>	16.90
<i>Unsere „falschen“ Schnecken</i> <i>Roastbeefwürfel / Heiße Gemüse-Knoblauch-Butter / Kräuterbaguette</i>	15.90
<i>Gegrillte Lachsschnitte</i> <i>Grüne Sauce / gepickelte Radieschen</i>	15.-

SUPPEN

<i>Zitronengras – Kokos – Curryschaumsuppe / vegan</i>	10.90
<i>Kraftbrühe / Leberknödel / Gemüsewürfel</i>	9.90

SALATE

Intermezzo Surf & Turf

Winterliche Blattsalate / Roastbeefwürfel / Black-Tigergarnelen / Hausdressing 28.-

Salat & Meer

Winterliche Blattsalate / Island-Lachsfilet / Black-Tigergarnelen / Hausdressing 25.-

Salat & Hähnchenbrustfilet

Winterliche Blattsalate / Hähnchenbrustfilet / Hausdressing 21.-

Erdbeer - Wildkräutersalat

21.90

*Fetakäse / Kirschtomate / Walnuss / Minze / Cranberry / Gerösteter Seranoschinken
Kartoffel – Maracuja – Dressing*

... gerne auch vegetarisch ohne Schinken

... gerne auch als Vorspeise 15.90

Heringstopf nach „Hausfrauen Art“

19.90

Apfel / Zwiebel / Gewürzgurke / Butterkartoffeln

BURGER

Klosterstuben – Burger

Prime Cut - Grain fed Rindfleisch / Cocktailsauce / Tomate / Essiggurke

Schmorzwiebel / Rucola / Kräuterdip / Pommes Frites 21.-

... wahlweise mit reichlich Cheddarkäse ... 22.-

... wahlweise mit Jalapenos und Cheddarkäse ... 23.-

*F*OLIENKARTOFFELN

<i>Unsere frische Ofenkartoffel</i> <i>an kleinem jahreszeitlichem Salatbukett</i>	<i>15.90</i>
<i>... mit leckerem Kräuterschmand</i>	
<i>... mit Grüner Sauce</i>	

*V*EGETARISCH & *V*EGAN

<i>Schafskäsepfanne „mediterran“</i> <i>Zwiebel / Paprika / Tomate / Oliven / Peperoni / Sahne</i>	<i>17.90</i>
<i>Gekochte Eier / grüne Sauce / Kartoffeln</i>	<i>19.-</i>
<i>Steinpilzpanzerotti auf Balsamico-Rahmlinsen (vegetarisch)</i>	<i>24.-</i>
<i>Unser Reisdal in Zitronengras-Curry-Kokos-Sauce mit gegrillten Gemüsen</i>	<i>24.-</i>

*F*ISCHGERICHTE

Isländer Lachsfilet

Blumenkohlpüree / Rosmarinschaum / Röstinchen / Zitrone 28.-

Gegrillter Wolfsbarsch (grätenfrei)

Tagliarini / Weiße Pilzrahmsauce / Zitrone / Gemüse 31.-

Unser Backfisch vom Kapseehecht („Wildfang“)

Senf-Dillschaumsauce / Butterkartoffeln / Salat 23.90

*F*LEISCHGERICHTE

Beste Schnitzel

Cordon bleu

Bergkäse / Kochschinken / Pommes frites / Blattsalate / Zitrone 25.90

Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites / Zitrone / Blattsalate

mit Champignonrahmsauce 24.90

Schonend geschmort

Ochsenbacke - „Butterzart“ & mit fein-aromatischer Sauce

buntes Grillgemüse / Serviettenkloßtaler / Mandel / Preiselbeer 29.90

Kurzgebraten

Rumpsteak 250 g

Böhnchen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce 35.-

Lammfilet - rosa gebraten

Selleriepürree / Datteln / Brokkoli / Röstinchen / Demiglace 31.90

Schweinefiletgeschnetztes

Steinpilzrahmsauce / Butterspätzle / Feldsalat 26.90

Klosterstuben – Teller

Schweinefilet / Champignonrahmsauce / Röstinchen 28.-

Hackbraten

Pilzrahmsauce / Bratkartoffeln / Salat 23.90

Alle Gerichte können Spuren der bekannten Allergene enthalten!

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unseren Service.

Bei Seniorenportionen gewähren wir einen Preisnachlass von € 3.-

Bei Umbestellungen der Beilagen mit größerem Aufwand bzw. höherem Wareneinsatz berechnen wir einen Aufschlag von € 2.-

DESSERT

Crème brûlée

Cassisorbet / Vanillecreme / Crumble

15.-

Kaiserschmarrn

Kirschkompott / Mandel / Zimt / Vanillesauce

12.90

Schokoladensoufflé

Schokoküchlein mit weichem Kern / Vanillesauce / Mangosorbet / Kirschen

13.90

Unsere feine Eis - Auswahl aus Waldmichelbach

*Herausragende Eismanufaktur erschafft mit erlesensten Zutaten wahre Eisträume!
große Kugel*

4.-

Eis

Pistazien-Eis 100%

Vanille-Madagaskar-Eis

Schokoladenplus-Eis

Haselnuss-Eis

Tiramisu „Francesco“-Eis

Cappuccino-Eis

Walnuss-Eis

Sorbet

Mangosorbet

Himbeersorbet

Apfel-Zimtsorbet



KLOSTERSTUBEN
by Guido Zang