

VORSPEISEN & SUPPEN

<i>Gratiniertes Parmesan-Kräuterbutterbaguette</i>	6.90
<i>„Parpaccio“ vom Serranoschinken mit warmem Schafskäse-Brotsalat</i>	11.80
<i>Mediterranes Garnelen-Pfännchen</i>	15.90
<i>mit 6 Black-Tigergarnelen, Rosmarin, Thymian und Knoblauch; dazu reichen wir Baguette</i>	
<i>Frittierte Wiesenchampignons</i>	9.80
<i>an erfrischender Kräuter-Crème-fraîche, mit Limette und kleinem Blattsalat; dazu Baguette</i>	
<i>Ziegen-Frischkäse - Crème brûlée</i>	12.-
<i>mit Sauerkirschchutney und kleinem Blattsalat</i>	
<i>Schaumsüppchen von Zitronengras, Kokos & Curry</i>	8.50
<i>mit Milchschaum</i>	

SALATE

<i>Der Beilagensalat Jahreszeitliche Blattsalate mit unserem Hausdressing</i>	5.80
<i>Mediterran – Salat</i>	14.90
<i>Salatbukett der Saison mit Tomaten, Gurken, frittiertes Schafskäse an Kräutercreme</i>	
<i>Salat & Meer</i>	21.90
<i>Salatvariation von frischen Blattsalaten mit gegrilltem Lachfilet und Garnelen</i>	
<i>Der Surf & Turf – Gourmetsalat</i>	22.90
<i>Blattsalate frisch vom Markt mit gegrillten Garnelen, Roastbeefstreifen Hausdressing, Baguette</i>	

BURGER

- Unser Klosterstuben – Burger* **16.90**
Feinstes Prime Cut – Grain fed Beef, Schmorzwiebeln, Tomaten, Gurken, Rucola, Cocktailsauce, Pommes frites
- Der Chilli Cheese – Burger* **17.90**
Für alle die es noch etwas pikanter mögen mit Jalapenos und reichlich Emmentaler Käse, Pommes frites

VEGETARISCH & VEGAN

- Steinpilz – Ravioli* **16.90**
auf unschlagbar leckeren Balsamicorahmlinsen, Salbei-Nuss-Butter, Parmesan
- Linsen Dal (Vegan)* **16.90**
aromatische rote Linsen mit Kokosmilch und Curry fein abgeschmeckt, dazu Pfannengemüse
- Der Schafskäse* **12.90**
mit mediterranen Aromen, Zwiebel, Paprika, Tomate, Oliven, Peperoni, Sahne

FLAMMKUCHEN

- Elässer Art – mit Schmand, Speck- und Zwiebelwürfelchen* **11.90**

HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken	16.90
<i>goldbraun in Butter gebraten, Blattsalate und Pommes frites ... oder mit pikanter Rahmsauce von Wiesenchampignons</i>	20.90
Ordon bleu	19.90
<i>gefüllt mit Kochschinken, Emmentaler Käse, Blattsalate & Pommes frites</i>	
Neuseeländer Lammfilet, rosa gebraten	27.90
<i>gegrilltes Pfannengemüse, Thymian-Schupfnudeln, Rosmarinjus</i>	
Argentinisches Rumpsteak (250g)	28.-
<i>auf pikanten Speckböhnchen mit Kräuterbutter; dazu eine Ofenkartoffeln mit Schmand</i>	
Geschnetzeltes von feinsten Schweinefiletspitzen in Steinpilzrahmsauce	21.90
<i>(getrocknete Steinpilze) mit hausgemachten Spätzle, Blattsalate</i>	
Der Klosterstubenteller	24.50
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit feiner Champignonrahmsauce und dazu Röstlinchen</i>	
Butterzarte Ochsenbacke	24.-
<i>in „Ihrer“ wunderbaren Burgundersauce auf Wirsingrahmgemüse mit in Butter gebratenen Serviettenkloßtalern</i>	
Das Lammwader 1 - Pfännchen mit buntem Pfannengemüse & Rosmarinkartoffeln	23.90
Unser feiner Kalbstafelspitz mit pikant-scharfer Meerrettichrahmsauce;	20.90
<i>dazu Rosmarinkartoffeln und Blattsalate</i>	
Tagliatelle in Butter geschwenkt mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten	21.90
<i>und frisch gehobeltem Grana Padano</i>	

HAUPTGERICHTE

<i>Isländer Lachsfilet</i> in feinsten Qualität auf Spinat-Kirschtomatengemüse mit Thymian-Trüffelsauce; dazu Petersilienkartoffeln	24.90
<i>Black-Tiger-Garnelen</i> „gegrillt“ an mediterranem Pfannengemüse auf Tagliarini mit Prosecco-Trüffelschaum	26.50
<i>Unser Backfisch</i> mit feiner Senf-Sahnesauce, Butterkartoffeln und Beilagensalat	16.90

FOLIENKARTOFFELN

<i>Unsere täglich frischen Ofenkartoffeln</i> (in der Folie) mit erfrischendem Limetten-Kräuterschmand an kleinem jahreszeitlichem Salatbukett	
... Mit leckerem Kräuterschmand	10.90
... Mit „Frankfurter“ Grüner Sauce	10.90
... Mit buntem Pfannengemüse	13.90
... Mit Grillgemüsen und gebratenem Hähnchenbrustfilet	17.90

VESPER

<i>Gegrillte Bratwürste</i> 2 Stück mit Zwiebelsauce, Senf und Klosterbrot	12.90
<i>Handkäse</i> mit „unserer“ Musik, Kräuterschmand und Klosterbrot	10.90
<i>Erfrischender Wurstsalat</i> , pikant mariniert mit Streifen vom Gouda und Klosterbrot	12.90
<i>Matjesfilet</i> nach „Hausfrauen Art“ mit einem wunderbaren Schmand aus Zwiebel, Apfel und Essiggurke; dazu reichen wir Butterkartoffeln	14.90

<<< *Für Kinder* >>>

<i>Der Klassiker – das kleine Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</i>	<i>8.90</i>
<i>Phicken – Nuggets mit Pommes frites und wahlweise Ketchup oder Mayo</i>	<i>8.90</i>

<<< *Fruchtiges & Süßes* >>>

<i>Schokoladensouffle mit weichem Kern auf Himbeermark und Mangosorbet</i>	<i>10.50</i>
<i>Feine Apfelküchle mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	<i>9.80</i>
<i>Karamellierter Kaiserschmarrn</i> <i>mit gerösteten Mandeln, glasierten Sauerkirschen und Vanillesauce</i>	<i>12.90</i>
<i>Erfrischendes Cassisorbet mit Orangensalat und Prosecco</i>	<i>7.50</i>

Wir wünschen Ihnen von Herzen

Guten Appetit

und einen entspannten und wunderschönen

Aufenthalt

in unseren „Stuben“

Ihr Guido Zang und das Klosterstuben – Team

<<< *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 € 1,50* >>>