

Vorspeisen

In Butter gedünstete Jakobsmuscheln

Rettich / Sauerrahm / Petersilienöl / Frittierte Champignons / Safran - Rouille
18.90

Unsere „falschen“ Schnecken

Roastbeefwürfel / Heiße Gemüse-Knoblauch-Butter / Kräuterbaguette
15.90

Ziegen-Frischkäse - Crème brûlée

auf knusprigem Toast / Glasierte Kirschen / Feldsalat
15.90

Feldsalat - Beilagensalat

Himbeerdressing / Apfel / Croutons / Cranberry / Tomate / Sprossen
9.-

Geräucherte Forelle

Forellenzucht Burkard

Feldsalat / Limettencreme / Croutons / Babymais / Kirschtomate /
17.-

Suppe

Tomaten - Karottensuppe

Milchschaum
8.90

Zitronengras – Kokos – Curryschaumsuppe

vegan
9.-

*V*egetarisch

Steinpilz-Ricotta-Panzerotti

Blattspinat / Champignons / Walnuss / Cranberry / Rosmarinschaum
24.-

Langkorn-Reisdal

vegan
Curry / Kokosmilch / Gemüse / Aprikose / Kokosnuss-Espuma
23.-

*S*alate

Intermezzo Surf & Turf

*Blattsalate / Rinderfiletstreifen / Black-Tigergarnelen / Croutons / Kirschtomaten /
Zuckermais / Cranberry*
32.-

Salat & Meer

*Blattsalate / Islandlachs / Black-Tigergarnelen / Croutons / Kirschtomaten /
Zuckermais / Cranberry*
26.-

Salat & Hähnchenbrustfilet

*Blattsalate / Hähnchenbrustfilet / Croutons / Kirschtomaten / Zuckermais /
Cranberry*
19.-

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.-

Fischgerichte

Isländer Lachsfilet

Blumenkohl / Rosmarinsauce / Schnittlauch / Röstinchen / Zitrone

26.-

Gegrillter Wolfsbarsch (grätenfrei)

Tagliarini / Weiße Pilzrahmsauce / Zitrone / Gemüse / Sauerrahm

29.-

Fleischgerichte

Cordon bleu

Bergkäse / Kochschinken / Pommes frites / Feldsalat / Zitrone
22.90

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites / Zitrone / Feldsalat
17.90

... wahlweise mit Champignonrahmsauce
21.90

Ochsenbacke

Grillgemüse / Serviettenkloßtaler / Sesam / Dörripflaume / Mandel
28.90

Rumpsteak 250 g

Kräuterbutter / Pfefferrahmsauce / Grillgemüse / Bratkartoffeln
35.-

Lammfilet

Sellerie / Datteln / Brokkoli / Röstinchen / Demiglace
28.50

Schweinefiletgeschnetzelt

Steinpilzrahmsauce / Butterspätzle / Feldsalat
24.-

Klosterstuben – Teller

Schweinefilet / Champignonrahmsauce / Röstinchen
26.-

*D*essert

Crème brûlée

Apfel-Zimt-Sorbet / Vanillecreme / Crumble / Erdbeere

15.-

Kaiserschmarrn

Kirschkompott / Mandel / Zimt / Vanillesauce

12.90

Schokoladensoufflé

Schokoküchlein mit weichem Kern / Crumble / Baiser / Mangoeis / Erdbeere

14.-

Unsere feine Eis – Auswahl

aus Waldmichelbach

Herausragende Eismanufaktur erschafft mit erlesensten Zutaten

wahre Eisträume!

Banane-Baileys-Zimt-Eis

Glühwein-Sorbet

Apfel-Zimt-Sorbet

Vanille-Madagaskar-Eis

Schokoladenplus-Eis

Mangosorbet

Pistazien-Eis 100%

pro Kugel € 4.-

Liebe Gäste,

*wir möchten Sie mit einer absoluten „Frischküche“ begeistern
und koche a la minute.*

*Das bedeutet, alles wird immer frisch für Sie zubereitet
und es kann deshalb durchaus auch mal etwas länger dauern.
Der Genuß entschädigt Sie allerdings in vollem Umfang!*

*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 € 2.-*