

Vorspeisen

In Butter gedünstete Jakobsmuscheln

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

Ziegen-Frischkäse - Crème brûlée

auf knusprigem Toast / Glasierte Kirschen / Feldsalat
15.90

Feldsalat - Beilagensalat

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

„Caprese“

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten
Basilikum, Aceto Balsamicocrema und Olivenöl
13.90

Black-Tigergarnelen

im Pfännchen / Gemüse-Knoblauch-Butter / Baguette
16.80

Serranoschinken

mariniert / Schafskäse-Brotsalat / Grana Padano / Kirschtomate
16.80

Suppe

Spargelcremesüppchen

Milchschaum
9.80

Zitronengras – Kokos – Curryschaumsuppe

vegan
9.-

*V*egetarisch

Steinpilz-Ricotta-Panzerotti

Blattspinat / Champignons / Walnuss / Cranberry / Rosmarinschaum

24.-

*O*fenkartoffel

Spargel / Grüne Sauce / Gekochtes Ei / Blattsalat

24.-

*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.-

*B*urger

Klosterstuben – Burger

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

Schmorzwiebel / Rucola / Kräuter dip / Pommes Frites

21.-

... wahlweise mit reichlich Cheddarkäse ...

22.-

... wahlweise mit Jalapenos und Cheddarkäse ...

23.-

Spargel

Deutscher Stangenspargel

(500g Rohgewicht)

*Sauce Hollandaise / Butterkartoffeln
oder Grüner Sauce / Butterkartoffeln*

19.-

zusätzlich gerne mit ...

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

9.80

Kalbsschnitzel

14.90

Argentinischem Rumpsteak

19.00

Lachsfilet

15.00

Schinkenduetto von Koch - & Serranoschinken

9.80

Fischgerichte

Isländer Lachsfilet

Blumenkohl / Rosmarinsauce / Schnittlauch / Röstlinchen / Zitrone
26.-

Gegrillter Wolfsbarsch (grätenfrei)

Tagliarini / Weiße Pilzrahmsauce / Zitrone / Gemüse
29.-

Unser Backfisch vom Kapseehecht („Wildfang“)

Senf-Dillschaumsauce / Butterkartoffeln / Salat
24.90

Fleischgerichte

Schnitzel Schnitzel

Beste Qualität und immer mit reichlich Butter gebraten

Cordon bleu

Bergkäse / Kochschinken / Pommes frites / Blattsalate / Zitrone

23.90

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites / Zitrone / Blattsalate

18.90

... wahlweise mit Champignonrahmsauce

oder Grüner Sauce

23.90

Edles Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln / Blattsalate

29.90

Schonend Geschmort

„Butterzart“ & mit fein-aromatischer Sauce

Ochsenbacke

Grillgemüse / Serviettenkloßtaler / Mandel / Preiselbeer

28.90

Lammhaxe

Burgundersauce / Rosmarinkartoffeln/ Böhnchen

26.90

Kurzgebraten

Nur beste Qualitäten mit viel Feingefühl zubereitet

Rumpsteak 250 g

Grillgemüse / Bratkartoffeln

Kräuterbutter oder wahlweise Pfefferrahmsauce

35.-

Lammfilet

Sellerie / Datteln / Brokkoli / Röstinchen / Demiglace

29.90

Schweinefiletgeschnetztes

Steinpilzrahmsauce / Butterspätzle / Feldsalat

24.90

Klosterstuben – Teller

Schweinefilet / Champignonrahmsauce / Röstinchen

26.90

Rinderfiletstreifen nach „Stroganoff“

Leichte Senfrahmsauce / Rote Beete / Essiggurke / Salat / Röstinchen

29.90

Hähnchengeschnetztes

Gemüse / Curryrahm / Reis

24.90

*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!

Banane-Baileys-Zimt-Eis

Apfel-Zimt-Sorbet

Vanille-Madagaskar-Eis

Schokoladenplus-Eis

Mangosorbet

Pistazien-Eis 100%

pro große Kugel € 4.-

<<< 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.-