

## Vorspeisen

### *In Butter gedünstete Jakobsmuscheln*

*Rettich / Sauerrahm / Petersilienöl / Frittierter Champignon / Safran- Rouille*

18.90

### *Ziegen-Frischkäse - Crème brûlée*

*Glasierte Kirschen / Feldsalat*

15.90

### *Jahreszeitliche Salatmelange*

*Apfel-Kräuter-Balsamschaumdressing / Kirschtomate / sommerliche Toppings*

9.-

### *„Caprese“*

*Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum / Aceto Balsamicocrema / Olivenöl*

13.90

### *Black-Tigergarnelen*

*im Pfännchen / Gemüse-Knoblauch-Butter / Baguette*

16.80

### *Serranoschinken*

*mariniert / Schafskäse-Brotsalat / Grana Padano / Kirschtomate*

16.80

## Suppe

*Zitronengras – Kokos – Curryschaumsuppe / vegan*

9.-

## Vegetarisch

### *Steinpilz-Ricotta-Panzerotti*

*Rote Balsamicorahmlinsen / Petersilienöl / Thymian-Kirschtomaten* 24.-

### *Pfifferlinge*

*wahlweise auf Butternudeln / oder mit gebratenen Serviettenkloßscheiben* 22,90

## Salate

### *Intermezzo Surf & Turf*

*Sommerliche Blattsalate / Roastbeefstreifen / Black-Tigergarnelen / Hausdressing* 27.-

### *Salat & Meer*

*Sommerliche Blattsalate / Islandlachs / Black-Tigergarnelen / Hausdressing* 24.-

### *Salat & Hähnchenbrustfilet*

*Sommerliche Blattsalate / Hähnchenbrustfilet / Hausdressing* 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.-

## *F*ischgerichte

### *Isländer Lachsfilet*

*Blumenkohl / Rosmarinsauce / Schnittlauch / Röstinchen / Zitrone*

26.-

### *Gegrillter Wolfsbarsch (grätenfrei)*

*Tagliarini / Weiße Pilzrahmsauce / Zitrone / Gemüse*

29.-

### *Unser Backfisch vom Kapseehecht („Wildfang“)*

*Senf-Dillschaumsauce / Butterkartoffeln / Salat*

21.90

## *S*chnitzel

*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

*mit Champignonrahmsauce*

23.90

*oder Grüner Sauce*

23.90

### *Edles Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken*

*Bratkartoffeln / Blattsalate*

29.90

## *F*leischgerichte

<i>Ochsenbacke - „Butterzart“ &amp; mit fein-aromatischer Sauce</i> <i>Grillgemüse / Serviettenkloßtaler / Mandel / Preiselbeer</i>	<i>28.90</i>
<i>Rumpsteak 250 g</i> <i>Grillgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter</i> <i>wahlweise Pfefferrahmsauce</i>	<i>35.-</i>
<i>Lammfilet</i> <i>Sellerie / Datteln / Brokkoli / Röstinchen / Demiglace</i>	<i>29.90</i>
<i>Schweinefiletgeschnetzeltes</i> <i>Steinpilzrahmsauce / Butterspätzle / Feldsalat</i>	<i>24.90</i>
<i>Klosterstuben – Teller</i> <i>Schweinefilet / Champignonrahmsauce / Röstinchen</i>	<i>26.90</i>
<i>Rinderfiletstreifen nach „ Stroganoff“</i> <i>Leichte Senfrahmsauce / Rote Beete / Essig Gurke / Salat / Röstinchen</i>	<i>29,90</i>

## *D*essert

### *Crème brûlée*

*Apfel-Zimt-Sorbet / Vanillecreme / Crumble / Erdbeere*

15.-

### *Kaiserschmarrn*

*Kirschkompott / Mandel / Zimt / Vanillesauce*

12.90

### *Schokoladensoufflé*

*Schokoküchlein mit weichem Kern / Oreo / Baiser / Mangoeis / Erdbeere*

14.-

### *Unsere feine Eis – Auswahl aus Waldmichelbach*

*Herausragende Eismanufaktur erschafft mit erlesensten Zutaten / große Kugel !*

€ 4.-

*Pistazien-Eis 100%*

*Vanille-Madagaskar-Eis*

*Schokoladenplus-Eis*

*Mangosorbet / Himbeersorbet*

*Haselnuss-Eis*

*Tiramisu „Francesco“-Eis*

*Joghurt-Erdbeer Schokoraspel*

*<<< 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.-*