

Klassiker, die gibt es das ganze Jahr

Signature dishes, all year around available



RESTAURANT

KLOSTERSTÜBCHEN

SIE WERDEN BEKOCHT VON

David Himmeldirk

SIE WERDEN BEDIENT VON

Frank Tschierschke & Birgit Baak



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings-Vorspeisen Favorite starter

Anti Pasti Variation „Klosterstübchen“

1 Person € 14,90

2 Personen € 22,50

- Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit einer Gamba an Sauce Aioli
- Rinder Carpaccio mit Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan
- Vitello Tonnato mit einer Limonen-Thunfisch-Crème auf Blattsalat
- Geschmorte Paprika, Zucchini und Champignons in Kräutern

Klosterstübchen Anti Pasti

1 person or 2 persons

- *Slices of salmon with one king prawn and aioli dip*
- *Beef carpaccio with basil pesto and parmesan cheese*
- *Vitello Tonnato with lemon tuna crème and salad*
- *Braised bell pepper, zucchini, mushrooms with herbs*

Tagessuppe

€ 7,80

Soup of the day

Caesar's Salat

klein € 12,50

groß € 18,40

Knackige Romana Salatherzen,
mariniert mit einem Parmesandressing, mit gekochtem Ei,
Sardellen, Speck, hausgemachten Croûtons
und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Caesar's Salad

Small or big

*Marinated with parmesan cheese dressing, boiled egg, bacon,
homemade croutons and chicken breast with cherry tomatoes
and Grana Padano cheese*



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Hauptgang Main Course

Club Sandwich mit Pommes Frites

€ 22,50

Hähnchenbrust, Spiegelei, Speck, Salat, Tomate, Gurke

Club Sandwich with french fries

Chicken breast, fried egg, bacon, salad, tomato, cucumber

Klosterpfanne

€ 24,20

Medaillons vom Kalbsfilet, Schwein und Poularde
mit grüner Pfeffersauce, einem Kohlrabi-Pilzrahm und Bratkartoffeln

Klosterpfanne

*Veal, pork and poulard in addition with cabbage turnip and mushrooms
and marinated with pepper sauce and fried potatoes*

Wiener Schnitzel

€ 25,80

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone & Sardelle,
einem Beilagensalat und Preiselbeeren,
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat

“Wiener Schnitzel”-veal escalope

*with lemon and anchovies and a choice of potato-cucumber salad
or fried potatoes in addition with a mixed salad*

Genießen Sie dazu ein frisches „Klosterbräu“
Enjoy a glas of homemade draft beer “Klosterbräu”



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Hauptgang Main Course

Strudel von Aubergine

€ 23,30

mit Pinienkernen, Ricotta und Radiccio, dazu grüner Spargel
und Senfkohl auf Tomatensugo

Eggplant "Strudel"

*with pine nuts, ricotta, red endive, green asparagus
and bak choy and tomato sauce*

Gebratener Sesam-Teriyaki Lachs

€ 27,90

mit Broccoli und Süßkartoffeln

Roasted Salmon with sesame-teriyaki

with broccoli and sweet potato

Dessert

Crème Brûlée von Mango und Maracuja

€ 9,80

an Zitrone

Crème brulée with mango, passion fruit and lemon

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergene Karte.

All prices are in Euro and including Service & VAT.

Allergen menu is available upon request.