

Genuss aus dem Wald

Unsere Aperitifempfehlung zu unserem Pfifferlingsmenü

Limoncello Sprizz

Eisgekühlter Limoncello, aufgefüllt mit Prosecco, Zitrone und frischer Minze

0,2l € 8,50

Pfifferlings-Bruschetta "Klosterstübchen"

Landbrot mit sautierten Pfifferlingen, Beelener Schinken, Sauerrahm, Zwiebeln und Tomatenconfit

Chanterelle bruschetta

Farmers bread with sautéed chanterelle, "beelener" ham, sour cream, onion and tomato confit

Cremesuppe vom Pfifferling

mit einer knusprigen Pilztasche

Chanterelle cream soup

with crispy mushroom ravioli

Sanft gebratenes Entrecôte

mit Pfifferling-Pilzgemüse, dazu Pimientos de Padron und junge Kräuter-Kartoffeln

Entrecôte

with chanterelle mushroom vegetable, padron peppers and herb potatoes

Brownie von der Valrhonaschokolade

mit salzigem Karamell, Cashewnüssen und Himbeere

Valrhona chocolate brownie

with salted caramel, cashew nuts and raspberry

3-Gang Menü mit Suppe € **51,00 pro Person**

3-Gang Menü mit Vorspeise € **54,00 pro Person**

4-Gang Menü € **61,00 pro Person**



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings-Vorspeisen Favorite starter

Würziges Tatar vom Weiderind

€ 14,80

mit süß-sauren Schalotten, Eigelb, Kürbiskernen und Senfsaat

Savory beef tatar

with sweet-sour shallots, egg yolk, pumpkin seeds and mustard seed

Pfifferlings-Bruschetta "Klosterstübchen"

€ 13,80

Landbrot mit sautierten Pfifferlingen, Beelener Schinken, Sauerrahm, Zwiebeln und Tomatenconfit

Chanterelle bruschetta

Farmers bread with sautéed chanterelle, "beelener" ham, sour cream, onion and tomato confit

Suppentopf Stockpot

Crèmesuppe vom Pfifferling

€ 11,80

mit einer knusprigen Pilztasche

(Pfifferlinge sind sehr kalorienarm)

Chanterelle cream soup

with crispy mushroom ravioli

(Chanterelles are low in calories)

Zwiebelsuppe nach Klosterpforten Art

€ 10,40

mit Pancetta

Onion soup house style

with pancetta



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal Vegetarisch
Simply vegetarian

Cremiges Risotto mit Pfifferlingen

€ 24,80

mit gratiniertem Taleggio, Zwiebel und Brombeere

Creamy chantarelle risotto

with gratinated taleggio, onion and blackberry

Frisch aus dem Meer
Fresh from the sea

Gebrautes Filet vom Seehecht 

€ 29,80

mit geröstetem, grünen Spargel, Zitrus und Kartoffel-Gnocchi

(Fisch ist leicht verdaulich, er enthält zudem reichlich gesunde Fettsäuren, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe)

Fried filet of hake

with roasted, green asparagus, citrus and potato gnocchi

(Fish has a lot of vitamins, minerals and protein and is easily digestible)



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber

Meat Lovers

Getrüffelte Brust vom Kikok-Hähnchen

€ 34,70

mit glasierten Rübengemüse und Salbei-Kartoffelkrapfen

Truffled breast of "Kikok" chicken

with glazed beets and sage potato fritter

Sanft gebratenes Entrecôte

€ 36,90

mit Pfifferling-Pilzgemüse, dazu Pimientos de Padron

und jungen Kräuter-Kartoffeln

Entrecôte

with chanterelle mushroom vegetable, padron peppers and herb potatoes

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.



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Süße Versuchung Sweets

Brownie von der Valrhona Schokolade

€ 12,60

mit salzigem Karamell, Cashewnüssen und Himbeere

Sweet variation

with salted caramel, cashew nuts and raspberry

Bienenstich „Klosterstübchen“

€ 12,30

Variation von Mandel und Vanille

„Bee sting cake Klosterstübchen“

variation of almond and vanilla

Käse Variation Cheese selection

Hartkäse, Manchego vom Schaf

3 Sorten € 14,50

Weichkäse, Brie de Meaux AOP 45 % Region Meuse

Morbier, halbfester Schnittkäse,

Streifen mit Pflanzenasche - Region Franche-Comté

serviert mit Feigensenf und Walnussbrot

Soft cheese, Manchego, Spain

Morbier, semi soft cheese, region Franche-Comté

Served with fig mustard and walnut bread



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Dessertwein

Dessert wine

2017 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese

0,1 L 7,50 €
0,375 L 29,50 €

Weingut Josef Rosch

Kühle kräutige Nase mit After Eight, Steinobstfrucht und etwas Butterkeks. Glasklar und kühl; animierende süßliche Steinobstfrucht mit etwas Gebäck; fester Körper mit dichter Struktur; sehr cremig; lebendig frisch mit Zitrusfrucht; Mineralität mit eindringlicher Fruchtsüße am Gaumen; tief; animierendes Finale mit Mineralität und viel süßlicher Steinobstfrucht.

Weißwein

White wine

2017 Bordvin Riesling QbA, trocken

0,75 L 26,00 €

Weingut Stefan Breuer, Rheinhessen

Der 2017er Riesling „Bordvin“ ist für uns der perfekte Einsteiger-Riesling, der es gekonnt schafft, alle Vorurteile gegenüber dieser Rebsorte vom Tisch zu räumen. Ideal zu leichten Gerichten und guten Gesprächen. Der Riesling besticht in der Nase durch Pfirsich und Zitrusaromen und hat im Abgang eine leichte Cremigkeit. Mit 13% vol ist er trotzdem recht Gehaltvoll.

Rotwein

Red wine

2017 Rosso die Montalcino Sangiovese

0,75 L 24,00 €

Cava D'Onice, Italien

Er öffnet sich mit blumigen Aromen von roten Beeren wie Blaubeere und Brombeere. Anschließend kommen einige Gewürze von schwarzem Tee heraus. Eine weiche und angenehme Textur im Mund mit einem frischen Abgang. Gerne wird der Wein zu gebratenem Hühnchen und halbreifem Käse serviert.