



## *Herbstlich Genießen*

### **Unsere Aperitifempfehlung zu unserem Kürbismenü**

#### **Jameson Orange & Limonade**

Eisgekühlter Jameson Orange-Whiskey, aufgefüllt mit Zitronenlimonade, Orangensaft

**0,2l € 8,50**

#### **Variation vom Kürbis**

mit geräucherter Entenbrust

#### **Variation of pumpkin**

with smoked duck breast

\*\*\*

#### **Crèmesuppe vom Kürbis**

mit geschmortem Kürbis, Kernen und Öl

#### **Pumpkin cream soup**

with braised pumpkin, seeds and oil

\*\*\*

#### **Rosa gebratener Hirschrücken**

im Nussmantel, Preiselbeer-Kaffeejus und  
mit Birnen-Spitzkohl, gebackenen Kürbisnocken

#### **Medium roasted deer saddle**

coated in nuts, cranberry-coffee-sauce, with pear-cabbage-vegetable,  
baked pumpkin gnocci

\*\*\*

#### **Kürbiskuchen „Klosterstübchen“**

mit Birne und Quitte

#### **Pumpkin pie “Klosterstübchen”**

with pear and quince

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

3-Gang Menü mit Vorspeise € **59,00 pro Person**

4-Gang Menü € **67,00 pro Person**



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Lieblings Vorspeisen Favorite starter

### **Tatar von der Beete**

mit Ziegenkäse, Walnuss und Birne

*Beet tatar*

*with goat cheese, walnut and pear*

€ 13,80

### **Variation vom Kürbis**

Dreierlei Kürbis mit geräucherter Entenbrust

*Variation of pumpkin*

*Triple of pumpkin with smoked duck breast*

€ 14,30

## Suppentopf Stockpot

### **Crèmesuppe vom Kürbis**

mit geschmortem Kürbis, Kernen und Öl

*(Kürbis ist sehr kalorienarm)*

*Pumpkin cream soup*

*with braised pumpkin, seeds and oil*

*(Pumpkin is low in calories)*

€ 10,90

### **Pot au feu von der Gans**

mit Wurzelgemüse und gezupfter Gans

*Goose stew*

*with root vegetables and pulled goose*

€ 11,80



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Einfach mal vegetarisch

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Gerichte vegan zu

## Simply vegetarian

### **Cremiges Risotto**

€ 23,90

mit Waldpilzen und gezupftem Burrata

*Creamy risotto*

*with mushrooms and pulled burrata cheese*

### **Kürbistagliatelle**

€ 24,80

mit geschmorten Kürbis, gerösteten Kernen, Birne, Salbei und Feta

*Pumpkin pasta*

*with braised pumpkin, roasted seeds, pear, sage and feta cheese*

## Frisch aus dem Meer

## Fresh from the sea

### **Gebratener St.Pierrefilet**

€ 29,90

Petersfisch mit Zitrus-Linsenragout, geschmorter Senfgurke und Steckrübenstampf

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

*Fried filet saint pierre*

*with lemon-lentil vegetable, braised mustard cucumber and mashed turnips*

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



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Für Fleischliebhaber

### Meat Lovers

#### **Rosa gebratener Hirschrücken**

€ 36,90

im Nussmantel, Preiselbeer-Kaffeejus,  
mit Birnen-Spitzkohl, gebackenen Kürbisnocken

#### *Medium roasted deer saddle*

*coated in nuts, cranberry-coffee-sauce, with pear-cabbage-vegetable,  
baked pumpkin gnocci*

#### **Das Beste von der Gans**

€ 38,90

Brust und Keule, mit Apfel-Rotkohl, glasiertem Rosenkohl  
und Kartoffelklößen

#### *Best of the goose*

*Breast and goose leg, with apple red cabbage, glazed brussels  
sprouts and potato dumplings*

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

### **Kürbiskuchen „Klosterstübchen“**

€ 12,40

mit Birne und Quitte

*Pumpkin pie “Klosterstübchen”*

*with pear and quince*

### **Trüffel von zweierlei Schokolade**

€ 12,80

mit Orange und Mandel

*Truffles of chocolate*

*with orange and almond*

## 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*

2021 Iphöfer Kalb QbA, trocken

0,75 L 28,00 €

**Weingut Hans Wirsching, Franken**

Der Silvaner ist ein wahres Allroundtalent. Er ist dezent fruchtig und fein-aromatisch. Sein klares, elegantes Bukett mit Aromen von Heu, Apfel und Melone ist unaufdringlich und von leichter Säure.

*Rotwein*

*Red wine*

2021 Ganz(s) oder gar nicht, trocken

0,75 L 24,00 €

**Weinhaus Lergenmüller**

Diese Cuvée aus St. Laurent, Merlot, Dornfelder macht seinem Namen alle Ehre. Die rubinrote kräftige Farbe wird von beerigen, intensiven Geschmacksaromen und würzigen Eindrücken, bis hin zu einem zarten Schokoladen-Aroma begleitet. Die Cuvée darf natürlich keineswegs beim traditionellen Gänseessen fehlen. Eine spürbare Säure balanciert hervorragend das knusprig gebratene Gericht und unterstützt die kräftigen Beilagen und dunklen Saucen.