



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

So schmeckt der Frühling...

Unsere Aperitif Empfehlung zum Frühlingsmenü

Rhabarber Lime Spritz

0,2 l · € 8,50

Fruchtiger Rhabarber mit Limette, aufgefüllt mit spritzigem Klostersecco

Gegrillter grüner Spargel

mit Romanasalat, gedörrten Tomaten und einer Rhabarber vinaigrette

Grilled green asparagus

with romaine lettuce, dried tomatoes and a rhubarb vinaigrette

Schaumsuppe von Kartoffel und Gartenkresse

mit gepickelten Radieschen

Cream soup of potato and garden cress

with pickled radishes

Gebratenes Rückensteak vom Iberico-Schwein

mit einer Estragon-Senfjus, gebackener Zwiebel, gebratenen Karotten und einem geräucherten Kartoffelstampf

Roasted back steak of iberico pork

with tarragon mustard jus, baked onion, roasted carrots and smoked mash potatoes

Matcha Biskuit

dazu ein Rhabarberragout, Aprikosengel und Karamelleis

Matcha biscuit

served with a rhubarb ragout, apricot gel and caramel ice cream

3-Gang Menü mit Suppe € 59,00 pro Person

3-Gang Menü mit Vorspeise € 65,00 pro Person

4-Gang Menü € 78,00 pro Person



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings Vorspeisen Favorite starter

Gegrillter grüner Spargel

mit Romanasalat, gedörrten Tomaten und einer Rhabarber vinaigrette
(Grüner Spargel ist ballaststoffreich und hat einen hohen Kaliumgehalt)

Grilled green asparagus

*with romaine lettuce, dried tomatoes and a rhubarb vinaigrette
(Green asparagus is rich in fibre and has a high potassium content)*

€ 17,90

Gebackene Garnele

mit einem Tatar von der geschmorten Karotte, Yuzucreme und Erbsenkresse

Baked prawn

with a stewed carrot tartare, yuzu cream and pea cress

€ 23,90

Suppentopf Stockpot

Vegane Rote Linsensuppe

mit Zitronengras und Cumin, dazu ein Mango Lassi
(Rote Linsen enthalten wichtige Nährstoffe wie essenzielle Aminosäuren und Eisen)

Vegan red lentil soup

*with lemongrass and cumin, served with a mango lassi
(Red lentils contain important nutrients such as essential amino acids and iron)*

€ 13,90

Schaumsuppe von Kartoffel und Gartenkresse

mit gepickelten Radieschen

Cream soup of potato and garden cress

with pickled radishes

€ 13,50



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal Vegetarisch Simply vegetarian

Calamarata-Nudeln



€ 27,90

mit Trüffelrahm, gebratenem grünen Spargel, dazu geschmorte Zucchini und gebackener Parmesan

(Besonders wertvoll macht die Zucchini ihr Gehalt an Kalzium, Magnesium und Eisen)

Calamarata pasta

with truffle cream, roasted green asparagus, served with braised courgettes and baked parmesan

(Courgettes are particularly valuable due to their calcium, magnesium and iron content)

Veganer konfiertes Knollensellerie

mit einem Tomatenschaum, Erbsenpüree und gebackenen Kichererbsen

€ 25,90

Vegan confit celeriac

with a tomato foam, pea puree and baked chickpeas

Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

Gebratener Kabeljau



€ 35,90

mit konfiertes Kirschtomate, grüne Bohnen und dazu ein Pastinaken-Kerbelpüree

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

Roasted codfish

with confit cherry tomato, green beans and a parsnip and chervil puree

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



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber Meat Lovers

Gebratenes Rückensteak vom Iberico-Schwein



€ 34,90

mit einer Estragon-Senfjus, gebackener Zwiebel, gebratenen Karotten und einem geräucherten Kartoffelstampf

(Estragon regt den Stoffwechsel an)

Roasted back steak of iberico pork

with tarragon mustard jus, baked onion, roasted carrots and smoked mash potatoes

(Tarragon stimulates the metabolism)

Geschmorte Rinderroulade

€ 28,90

in eigener Sauce, dazu Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree

Braised beef roulade

in its own sauce, served with creamed cabbage and mashed potatoes

Rosa gebratenes US-Flanksteak

€ 44,90

mit einer Barbequejus, cremiger Lauch mit Gorgonzola, gebratene Kräuterseitlinge, dazu Pommes Frites mit grüner Aioli

Pink roasted US flank steak

with a barbeque jus, creamy leek with gorgonzola, fried king oyster mushrooms,

served with French fries with green aioli

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

Gerne reichen wir Ihnen unsere Karte mit Allergenen & Zusatzstoffen.

All prices are in Euro and including Service & VAT.

Allergen menu is available upon request.





RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Süße Versuchung Sweets

- Kokos Panna Cotta** € 14,00
mit marinierter Ananas und einem Schokoladensorbet
Coconut panna cotta
with marinated pineapple and chocolate sorbet
- Matcha Biskuit** € 15,50
dazu ein Rhabarberragout, Aprikosengel und Karamelleis
Matcha biscuit
served with a rhubarb ragout, apricot gel and caramel ice cream
- Dessertvariation "Klosterstübchen"** € 16,80
Genießen Sie eine süße Kombination nach Wahl unseres Küchenchefs
Dessert variation "Klosterstübchen"
Enjoy a sweet combination of our chef's choice

Käse Variation Cheese selection

- Hartkäse, Manchego vom Schaf** 3 Sorten € 18,50
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

35,00 €

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 Riesling Hochgewächs, Qualitätswein, halbtrocken

0,75 L

29,00 €

Weingut Kallfelz, Mosel

Die klare, goldene Farbe und das frische Bouquet von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und Aprikosen machen ihn zu einem perfekten Begleiter zu leichten Sommergerichten oder als erfrischenden Aperitif. Die Reben für diesen Wein wachsen auf steilen Hängen und profitieren von der mineralischen Beschaffenheit des Bodens. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend verarbeitet, um das Aroma und den Geschmack des Weines zu bewahren.

Rotwein

Red wine

2016 Rioja, trocken

0,75 L

38,00 €

Monologo Crianza, Spanien

Mit einem unvergleichbaren Bukett von reifen Früchten und einem zarten Hauch von Balsamico, sowie feinen Noten von sanfter Vanille und aromatischem Tabak begeistert der Rioja. Aus den besten Trauben der bekannten Rebsorte Tempranillo reift der trockene Rotwein aus Spanien zu einem mehrfach prämierten Wein.