

Klassiker | die gibt es das ganze Jahr

Signature dishes | all year around available



RESTAURANT

KLOSTERSTÜBCHEN

SIE WERDEN BEKOCHT VON

Florian Barkhausen

SIE WERDEN BEDIENT VON

Frank Tschierschke & Lisa Kisse

Lieblings- Vorspeisen
Favorite starter

Anti Pasti Variation „Klosterstübchen“

1 Person € 22,50

2 Personen € 32,50

- Gebratene Garnele an Sauce Aioli
- Rinder Carpaccio mit Zitrone | Rucola | gehobelter Parmesan |
- Vitello Tonnato | Limonen-Thunfisch Crème | Blattsalat |
- Geschmorte Paprika | Zucchini | Champignon in Kräutern

Klosterstübchen Anti Pasti

1 person or 2 persons

- *one king prawn with aioli dip |*
- *Beef carpaccio with lemon | rocket salad | parmesan cheese |*
- *Vitello Tonnato | lemon tuna crème | salad |*
- *Braised bell pepper | zucchini | mushrooms with herbs*

Tagessuppe

€ 11,00

Soup of the day

Caesar Salad

klein € 18,50

groß € 25,00

Knackige Romana Salatherzen |
mariniert mit einem Caesar Dressing | pochiertes Ei |
Sardellen | Speck | hausgemachten Croûtons |
und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Caesar Salad

Small or big

Fresh Romana lettuce

*marinated with caesar dressing | poached egg | bacon |
homemade croutons | chicken breast | cherry tomatoes |
Grana Padano cheese*

Lieblings- Vorspeisen
Favorite starter

Gemischter Blattsalat

€ 15,00

mariniert mit Hausvinaigrette | geröstete Mandeln |
gepickelte Rote Beete und Apfel | Rotkohl | Pastinakenchips

Dazu wahlweise mit:

Gebraatenem Lachsfilet

€ 14,50

Gebraatener Garnele pro Stück

€ 4,00

Gebraatenen Hähnchenbruststreifen

€ 10,50

Mixed leaf salad

*marinated with house vinaigrette | served with roasted almonds |
pickled beetroot and apple | red cabbage | parsnip chip*

Optional additions:

Roasted salmon fillet

€ 14,50

Roasted prawns

per piece

€ 4,00

Roasted chicken breast strips

€ 10,50

Hauptgang
Main Course

Club Sandwich mit Pommes Frites

€ 25,50

Hähnchenbrust | Spiegelei | Speck | Salat | Tomate | Gurke

Club Sandwich with french fries

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

Hauptgang
Main Course

Klosterpfanne

€ 31,50

Medaillons vom Kalbsfilet | Schwein und Poularde |
grüne Pfeffersauce | Kohlrabi-Pilzrahm | Bratkartoffeln

Klosterpfanne

*Veal | pork and poulard | green pepper sauce | kohlrabi mushroom creme sauce |
fried potatoes*

Wiener Schnitzel

€ 32,50

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

“Wiener Schnitzel”-veal escalope

*Lemon | anchovies | mixed salad | lingonberries |
optionally with fried potatoes or potato-cucumber salad*

Westfälische Currywurst mit Pommes Frites

€ 19,90

Schmorzwiebeln und Curryknusper | Schnittlauchmayonnaise |
kleines Klosterbräu

Westphalian Curry sausage with French fries

*Braised onions and curry crunch | chives mayonnaise |
a glas of Klosterbräu beer*

Genießen Sie dazu ein frisches „Kloster-Märzen“
Enjoy a glas of homemade draft beer “Kloster-Märzen”

Einfach mal Vegetarisch
Simply vegetarian

Gebratenes Romanasalatherz € 25,90

dazu Topinamburknusper | pikantes Ragout mit Kartoffel |
Aubergine und Tomate

Roasted romaine lettuce heart

*with crispy Jerusalem artichoke | spicy ragout with potatoes |
eggplant and tomato*

Frisch aus dem Meer
Fresh from the sea

Gebratener Sesam-Teriyaki Lachs € 33,50

Brokkoli | Süßkartoffeln

Roasted Salmon with sesame-teriyaki

broccoli | sweet potatoes

Dessert

Variation von der Crème Brûlée € 13,50

Vanille Crème Brûlée | Kaffee Crème Brûlée | Sauerrahmeis

Variation of the crème brûlée

Vanilla crème brûlée | coffee crème brûlée | sour cream ice cream

Dreierlei selbstgemachtes Sorbet € 12,00

Trio of homemade sorbets

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

Gerne reichen wir Ihnen unsere Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen.

All prices are in Euro and including Service & VAT.

Allergen menu is available upon request.