



*Starten Sie mit einem gesunden vitalen Smoothie*

**Kiwi kombiniert mit Banane, Orangensaft und Honig  € 8,00**

### *Lieblings Vorspeisen*

**Caesar's Salat klein € 9,50 groß € 14,60**

Knackige Romana Salatherzen, mariniert mit einem Parmesandressing, dazu halbierte Cherrytomaten, hausgemachte Croûtons, geriebener Grana Padano und gebratene Hähnchenbruststreifen

#### **Klosterstübchen Anti Pasti**

**1 Person € 12,20**

**2 Personen € 18,50**

- 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 Champignon in Kräutern

#### **Ziegenkäse**

mit BBQ Preiselbeeren

dazu Möhren und Wildkräutersalat € 13,80


#### **Makrele unter der Räucherglosche**

mit Schwarzwurzel, Sepiaerde und Aprikose € 14,80

**(Die Makrele besticht durch einen besonders hohen Omega-3-Fettsäuregehalt und kann helfen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen.)**



## Suppentopf

**Tomatenssenz**   
mit Ofentomate € 8,90  
(Dieses Gericht ist kalorienarm)

**Krustentier-Bouillabaisse**  
mit Rouille € 10,20

## Unsere Klassiker

**Klosterpfanne € 22,20**  
Medaillons vom Galloway Rind, Schwein und Poularde mit grüner Pfeffersauce,  
einem Kohlrabi-Pilzrahm und Bratkartoffeln

**Wiener Schnitzel € 23,80**  
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone & Sardelle,  
einem Beilagensalat und Preiselbeeren,  
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat

*Genießen Sie dazu ein frisches Kloster-Märzen*



## Vegetarisch

### Gemüsestrudel

mit Mousseline und Kerbel Schaum € 16,50

### Zucchini-Auberginenschnitte

mit Fetakäse, dazu Tomate und Rauke € 15,90

(Dieses Gericht ist kalorien- und fettarm)

## Lust auf Fleisch

### Kikok Maishähnchen

mit einem Duett von der Erbse und Quinoa € 24,50

(Dieses Gericht enthält viele Vitamine, Proteine und Eiweiß)

Zweierlei vom Wagyu Schaufelstück ( kurz gebraten und geschmort )

mit Sellerie-Ravioli und Aubergine € 28,90



## Meer Menü

**Makrele unter der Räucherglosche**  
mit Schwarzwurzel, Sepiaerde und Aprikose € 14,80

**Krustentier-Bouillabaisse**  
mit Rouille € 10,20

**24 Std gegarter Schweinebauch mit Jakobsmuschel**  
an Mango und Blumenkohl  
als Zwischengang € 16,80  
als Hauptgang € 23,70

**Seezunge**  
mit Leipziger Allerlei nach Art des Hauses € 28,90

oder

**Kabeljau**  
mit Kartoffelstampf und Muschelsud € 24,70

**Orangentarte**  
mit Blutorangensorbet und Orangenfilet € 9,90

## Als Menü

3 Gang Menü ( Vorspeise oder Suppe, Hauptgang zur Wahl, Dessert )  
€ 37,80

4 Gang Menü ( Vorspeise, Suppe oder Zwischengang, Hauptgang zur Wahl, Dessert )  
€ 44,90

5 Gang Menü ( Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang zur Wahl, Dessert )  
€ 51,90



## *Süße Versuchung*

### **Orangentarte**

mit Blutorangensorbet und Orangenfilet € 9,90

### **Flüssiger Schokoladenkuchen**

mit Buttermilch und Himbeergranité € 10,80

### **Trio von der Crème Brûlée**

mit Vanille, Werther's Original und Orange € 9,80

## *Käse Variation*

Hartkäse, Manchego vom Schaf

Weichkäse, Brie de Meaux AOP 45% Region Meuse

Morbier, halbfester Schnittkäse, Streifen mit Pflanzenasche - Region Franche-Comté

**serviert mit Feigensenf und Walnussbrot**

3 Sorten € 9,50

## *Weinempfehlung zum Käse*

2017 Bechtheimer Stein Cuvée	Beerenauslese	0,1l € 7,50
Weingut Dressigacker		0,375l € 29,50

Eine regelrechte Duftexplosion mit süßlichen Aprikosen, einem Meer von hellen Blüten und frischen Gartenkräutern: angefangen bei Thymian und Rosmarin; hinzu gesellen sich noch Noten von Kräutertee und süßlichem Blütenhonig.



## Weinempfehlung

### Weißwein

2014 Weißer Burgunder Ilbesheimer Kalmit, trocken 0,75l € 39,00

#### **Weingut Jürgen Leiner, Pfalz**

So hat er seinen Weißburgunder vom »Ilbesheimer Kalmit« zum Aushängeschild seines kleinen Familienbetriebes in der Südpfalz gemacht. Ein Prachtexemplar an Natürlichkeit im Wein. Ein Charakterdarsteller mit Persönlichkeit, kalkig auf der Zunge wie die Böden am Kalmit sind, strahlend, straff und entwaffnend ehrlich und ungeschminkt umgesetzt.

2011 Sancerre 0,75l € 36,00

#### **Domaine Gerard Boulay**

Gerard Boulay bearbeitet seine Böden ausschließlich per Hand. Er achtet darauf, dass das biologische Gleichgewicht in seinen Weinbergen stimmt, deswegen werden keine Pestizide, Herbizide oder andere chemische Mittel verwendet. Wildwuchs von Gräsern und Kräutern wird zugelassen, um Erosionen zu vermeiden und um ein gesundes Mikroklima zu schaffen.

### Rotwein

2011 Posthof Spätburgunder Auslese, trocken 0,75l € 44,00

#### **Weingut Posthof- Doll & Göth, Rheinhessen**

Typisch für die neue Winzergeneration versteht es der Posthof ausgezeichnet, traditionelles und modernes „Weinmachen“ zu verbinden. Außergewöhnlich ist die komplette Handlese und eine sehr aufwendige und schonende Behandlung der Weinberge, der Trauben und des jungen Weines.

-Papa Doll sagt dazu: „Wir machen ganz normalen Wein, den sich der Durchschnittsbürger täglich leisten kann! ....Eine sympathische Philosophie.“