



Valentinsmenü am 14. Februar

Frühlingsbeet aus Gemüse,
dazu gebeizter Saibling und Gurkenschaum

Zartes Kalbsfilet
mit getrüffeltem Kartoffel-Mousseline,
dazu Zwiebelmarmelade und Spinat

oder

Gebratener Flusszander
auf Kartoffellinsenragout und Weißweinschaum

Schokoladen-Chili-Schnitte
mit Bergpfirsichsorbet und Aprikosen

€ 46,00 pro Person inkl. einem Glas Klostersecco



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

Westfälischer Kastenpickert

mit Zuckerrüben dazu Birne und Friséé € 11,80

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

Crème von der Brunnenkresse
mit souffliertem Kartoffelchip € 7,40

Beef Tee 
mit Gemüsejulienne und Rinderstreifen € 10,20
(Dieses Gericht ist kalorienarm)

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

Zitronen-Risotto

mit Chicorée, dazu Thymian-Orangen und Zitronenmelisse € 16,90

Zucchini-Auberginenschnitte

mit Fetakäse, dazu Tomate und Rauke € 15,90

(Dieses Gericht ist kalorien- und fettarm)

Frisch aus dem Meer

Petersfisch

mit einem Gemüse-Kartoffelstampf, dazu Mangold und Senfsauce € 24,70

Wolfsbarsch

an Salbeignocchi und Oliven, dazu Artischocken und Zucchini € 25,80

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



Für Fleischliebhaber

Saftige Steaks

Filetsteak vom Neuseeland Rind 200g € 27,50

Wagyu Flanksteak 200g € 18,00

Argentinisches Entrecôte 200g € 18,00

US-Roastbeef 250g € 28,00

Dazu reichen wir folgende Beilagen und Saucen:

Salbeignocchi € 3,50

Spinat € 5,00

Gemüse-Kartoffelstampf € 3,50

Süßkartoffelpommes € 4,50

Geschmortes Gemüse „Ackergold“ € 2,50

Beilagensalat € 5,20

Kräuterbutter € 2,50

Thymian-Jus € 2,50

Pfefferrahmsauce € 2,50



Süße Versuchung

Passionsfrucht-Mango-Schnitte
mit zweierlei vom Bergpfirsich € 10,80

Flüssiger Schokoladenkuchen
mit Buttermilch und Himbeergranité € 9,80

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 Cuvee | Beerenauslese | 0,11 € | 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.

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.“