




Starten Sie mit einem gesunden vitalen Smoothie

Paprika kombiniert mit Himbeere, Ingwer und Apfelsaft  € 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

Lachstatar

mit Tramezzini, Gurke und Yuzu € 13,80

(Lachs hat einen hohen Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren, welches sich sehr gut auf Ihr Herz auswirkt)


Fruchtiges Gewürz Quinoa

mit mariniertem Gemüse und Joghurt € 10,80

(Quinoa enthält viele Ballaststoffe und hat keine Cholesterin)




Suppentopf

Erbsecrèmesüppchen 

mit Zitronenmelisse € 7,40

(Erbsen sind reich an Magnesium, Eisen, Kalzium und Zink)

Waldpilzessenz 

mit Ravioli € 10,20

(Dieses Gericht ist Kalorien-und Fettarm)

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

Kräuter-Risotto

mit Rucola und Cashewkernen € 16,90

(Rucola und Cashewnüsse sind reich an Magnesium, Eisen, Zink, Kalium, Phosphor)

Sautierter Grünkohl

auf Schupfnudeln und einem Portweinschaum € 15,90

(hochdosiert an Calcium, Eisen, Vitamin K und Vitamin C plus eine Menge antioxidativ wirksamer Pflanzenstoffe)

Frisch aus dem Meer

Gebratenes Saiblingsfilet

auf Babyspinat und Kartoffel-Tomatenstampf € 24,70

Gebratenes Adlerfischfilet

auf geschmortem Fenchel und Tagliolini € 25,80

Fisch ist leicht verdaulich, Meeresfisch enthält zudem reichlich gesunde Fettsäuren, Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen



Für Fleischliebhaber

Rinderfilet 180g

mit wildem Broccoli und Kartoffel-Kräuter-Pralinen € 31,20

Lammkarree

mit Thymianjus auf einem Bohnen-Cassoulet
und geschmorten Süßkartoffeln € 26,90



Süße Versuchung

Blaubeere trifft weiße Schokolade € 10,80 

(Die Blaubeere ist voll mit sekundären Pflanzenwirkstoffen, die entzündungshemmend wirken und den Alterungsprozess verringern können)

Tonkabohnen Crème Brûlée
mit Espresso Kirschen € 9,80

Französische Käse Variation

Hartkäse, Comté Affiné AOP 55% aus Savoyen, Laktosefrei
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	0,1l	€	5,60
Weingut Dressigacker		0,75l	€	35,00

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.“