

*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



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Lieblings-Vorspeisen Favorite starter

### **Anti Pasti Variation „Klosterstübchen“**

**1 Person € 22,50**

**2 Personen € 32,50**

- 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 Champignons in Kräutern

### ***Klosterstübchen Anti Pasti***

*1 person or 2 persons*

- *Slices of salmon with one king prawn and aioli dip*
- *Beef carpaccio with basil pesto and parmesan cheese*
- *Vitello Tonnato with lemon tuna crème and salad*
- *Braised bell pepper, zucchini, mushrooms with herbs*

### **Tagessuppe**

**€ 11,00**

*Soup of the day*

### **Caesar's Salat**

**klein € 18,00**

**groß € 24,50**

Knackige Romana Salatherzen,  
mariniert mit einem Parmesandressing, mit gekochtem Ei,  
Sardellen, Speck, hausgemachten Croûtons  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen

### ***Caesar's Salad***

*Small or big*

*Marinated with parmesan cheese dressing, boiled egg, bacon,  
homemade croutons and chicken breast with cherry tomatoes  
and Grana Padano cheese*



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## 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*

### **Klosterpfanne**

€ 31,50

Medaillons vom Kalbsfilet, Schwein und Poularde  
mit grüner Pfeffersauce, einem Kohlrabi-Pilzrahm und Bratkartoffeln

#### *Klosterpfanne*

*Veal, pork and poulard in addition with cabbage turnip and mushrooms  
and marinated with pepper sauce and fried potatoes*

### **Wiener Schnitzel**

€ 32,50

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

#### *“Wiener Schnitzel”-veal escalope*

*with lemon and anchovies and a choice of potato-cucumber salad  
or fried potatoes in addition with a mixed salad*

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



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Hauptgang Main Course

### **Strudel von Aubergine**

€ 28,90

mit Pinienkernen, Ricotta und Radiccio, dazu grüner Spargel  
und Senfkohl auf Tomatensugo

#### *Eggplant "Strudel"*

*with pine nuts, ricotta, red endive, green asparagus  
and bak choy and tomato sauce*

### **Gebratener Sesam-Teriyaki Lachs**

€ 33,50

mit Broccoli und Süßkartoffeln

#### *Roasted Salmon with sesame-teriyaki*

*with broccoli and sweet potato*

## Dessert

### **Crème Brûlée von Mango und Maracuja**

€ 13,40

an Zitrone

*Crème brulée with mango, passion fruit and lemon*

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.*