



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

*Vital & gesund ins neue Jahr*

**Unsere Aperitif Empfehlung zum Vital-Menü**

*Jameson Orange Lemonade*

0,2l · € 8,50

Eisgekühlter Flavoured Jameson Whiskey, mit spritziger Zitronenlimonade aufgefüllt und Orange verfeinert

**Tatar von der geschmorten Karotte**

mit Petersilienkaviar, Kapern und Feldsalat, dazu eine Rote Beete Creme

*Tartare of braised carrot*

*with parsley caviar, capers and lamb's lettuce, served with beetroot cream*

\*\*\*

**Vegane Rote Linsensuppe**

mit Zitronengras und Cumin, dazu ein Mango Lassi

*Vegan red lentil soup*

*with lemongrass and cumin, served with a mango lassi*

\*\*\*

**Gebratene Brust von der Maispoularde**

mit einem Aprikosen Chutney, gebratenem Pak Choi und gebackenen Süßkartoffeln

*Roasted breast of corn-fed chicken*

*with apricot chutney, fried pak choi and baked sweet potatoes*

\*\*\*

**Matcha Biskuit**

dazu ein Kumquat Ragout und ein Mandarinen-Kalamansi Sorbet

*Matcha biscuit*

*served with a kumquat ragout and a mandarin-calamansi sorbet*

---

\*\*\*

3-Gang Menü mit Suppe € 57,00 pro Person

3-Gang Menü mit Vorspeise € 61,00 pro Person

4-Gang Menü € 74,00 pro Person



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Lieblings Vorspeisen Favorite starter

**Tatar von der geschmorten Karotte**  € 17,90  
mit Petersilienkaviar, Kapern und Feldsalat,  
dazu eine Rote Beete Creme  
(Rote Beete ist reich an Folsäure, Magnesium und Eisen)

*Tartare of braised carrot*  
*with parsley caviar, capers and lamb's lettuce, served with beetroot cream*  
*(Beetroot is rich in folic acid, magnesium and iron)*

**Gebeizter Lachs** € 23,90  
mit Wurzelgemüse, Ingwermarinade,  
Wasabi und einem Gurkenrelish

*Graved Salmon*  
*with root vegetables, ginger marinade, wasabi and a cucumber relish*

## Suppentopf Stockpot

**Vegane Rote Linsensuppe**  € 13,50  
mit Zitronengras und Cumin, dazu ein Mango Lassi  
(Rote Linsen enthalten wichtige Nährstoffe wie essenzielle Aminosäuren und Eisen)

*Vegan red lentil soup*  
*with lemongrass and cumin, served with a mango lassi*  
*(Red lentils contain important nutrients such as essential amino acids and iron)*

**Consommé vom Tafelspitz** € 14,90  
mit Tafelspitz, Apfel und Staudensellerie

*Consommé of boiled beef*  
*with boiled beef, apple and celery*



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Einmal mal Vegetarisch Simply vegetarian

### Tagliatelle

€ 25,90

mit einem Ragout vom Kürbis, Zucchini und grünen Oliven,  
dazu eine Ricottacreme und mariniertes Rucola

(Kürbis kann eine blutdrucksenkende Wirkung aufweisen)

#### *Tagliatelle*

*with a pumpkin, zucchini and green olive ragout,  
served with a ricotta cream and marinated rocket salad*

*(Pumpkin can have a blood pressure-lowering effect)*

### Veganer confierter Knollensellerie

€ 26,90

mit einem Orangen-Kräuter-Sud, geschmorter Fenchel und einer  
Kartoffel-Paprika-Creme

#### *Vegan confit celeriac*

*with an orange-herb broth, braised fennel and a potato-pepper cream  
potato and paprika cream*

## Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

### Gebrautes Winterkabeljau

€ 35,90

mit Vermouth Sauce, geschmorter Chicorée und einem Safran-Risotto

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

#### *Roasted winter codfish*

*with vermouth sauce, braised chicory and a saffron risotto*

*(Fish has a lot of vitamins, minerals and protein and is easily digestible)*



RESTAURANT

KLOSTERSTÜBCHEN

## Für Fleischliebhaber Meat Lovers

- Gebratene Brust von der Maispoularde**  € 29,90  
mit einem Aprikosen Chutney, gebratenem Pak Choi und gebackenen Süßkartoffeln  
(Aprikosen sind eine wertvolle Quelle für Vitamin A)
- Roasted breast of corn-fed chicken*  
*with apricot chutney, fried pak choi and baked sweet potatoes dumplings*  
*(Apricots are a valuable source of vitamin a)*
- Geschmorte Rinderroulade** € 28,90  
in eigener Sauce, dazu Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree
- Braised beef roulade*  
*in its own sauce, served with creamed cabbage and mashed potatoes*
- Rosa gebratenes US-Flanksteak** € 44,90  
mit einer Pfefferjus, gebratenen Karotten und geblähten Lauch,  
dazu Parmesan Pommes Frites
- Pink roasted US flank steak*  
*with pepper jus, fried carrots and seared leeks, served with parmesan fries*

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

Gerne reichen wir Ihnen unsere Karte mit Allergenen & Zusatzstoffen.

*All prices are in Euro and including Service & VAT.*

*Allergen menu is available upon request.*



Besonders gesund und bekömmlich



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Süße Versuchung Sweets

- Pochierter Apfel** € 14,00  
mit einem Skyr Espuma und Granola  
*Poached apple*  
*with a skyr espuma and granola*
- Matcha Biskuit** € 15,50  
dazu ein Kumquat Ragout und ein Mandarinen-Kalamansi Sorbet  
*Matcha biscuit*  
*served with a kumquat ragout and a mandarin-calamansi sorbet*
- Dessertvariation "Klosterstübchen"** € 16,80  
Genießen Sie eine süße Kombination nach Wahl unseres Küchenchefs  
*Dessert variation "Klosterstübchen"*  
*Enjoy a sweet combination of our chef's choice*

## Käse Variation Cheese selection

- Hartkäse, Manchego vom Schaf** 3 Sorten € 18,50  
Weichkäse, Brie de Meaux AOP 45% Region Meuse  
Morbier, halbfester Schnittkäse,  
Streifen mit Pflanzenasche - Region Franche-Comté  
serviert mit Feigensenf und Walnussbrot  
*Soft cheese, Manchego, Spain*  
*Morbier, semi soft cheese, region Franche-Comté*  
*Served with fig mustard and walnut bread*



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

*Dessertwein*

*Dessert wine*

2017 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese

0,1 L 7,50 €  
0,375 L 35,00 €

**Weingut Josef Rosch**

Kühle kräutige Nase mit After Eight, Steinobstfrucht und etwas Butterkeks. Glasklar und kühl; animierende süßliche Steinobstfrucht mit etwas Gebäck; fester Körper mit dichter Struktur; sehr cremig; lebendig frisch mit Zitrusfrucht; Mineralität mit eindringlicher Fruchtsüße am Gaumen; tief; animierendes Finale mit Mineralität und viel süßlicher Steinobstfrucht.

*Weißwein*

*White wine*

2021 Riesling Hochgewächs, Qualitätswein, halbtrocken

0,75 L 29,00 €

**Weingut Kallfelz, Mosel**

Die klare, goldene Farbe und das frische Bouquet von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und Aprikosen machen ihn zu einem perfekten Begleiter zu leichten Sommergerichten oder als erfrischenden Aperitif. Die Reben für diesen Wein wachsen auf steilen Hängen und profitieren von der mineralischen Beschaffenheit des Bodens. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend verarbeitet, um das Aroma und den Geschmack des Weines zu bewahren.

*Rotwein*

*Red wine*

2016 Rioja, trocken

0,75 L 38,00 €

**Monologo Crianza, Spanien**

Mit einem unvergleichbaren Bukett von reifen Früchten und einem zarten Hauch von Balsamico, sowie feinen Noten von sanfter Vanille und aromatischem Tabak begeistert der Rioja. Aus den besten Trauben der bekannten Rebsorte Tempranillo reift der trockene Rotwein aus Spanien zu einem mehrfach prämierten Wein.