

*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

Lieblings-Vorspeisen  
Favorite starter

**Anti Pasti Variation „Klosterstübchen“**

**1 Person € 22,50**

**2 Personen € 32,50**

- Gebratene Garnele an Sauce Aioli
- Rinder Carpaccio mit Zitrone, Rucola und gehobeltem Parmesan,
- Vitello Tonnato mit einer Limonen-Thunfisch Crème auf Blattsalat,
- Geschmorte Paprika, Zucchini und Champignon in Kräutern

***Klosterstübchen Anti Pasti***

*1 person or 2 persons*

- *one king prawn with aioli dip,*
- *Beef carpaccio with lemon, rocket salad 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 glass of homemade draft beer “Kloster-Märzen”



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

Hauptgang  
Main Course

**In Aromaten geschmorte Aubergine**

€ 28,90

mit Tomaten-Paprika-Sugo, geröstetes Panko und Sonnenblumenkerne, dazu Petersilien-Kichererbsencreme

*Eggplant braised in aromatics*

*with tomato bell pepper sugo, roasted panko and sunflower seeds, served with parsley and chickpea cream*

**Gebratener Sesam-Teriyaki Lachs**

€ 33,50

mit Broccoli und Süßkartoffeln

*Roasted Salmon with sesame-teriyaki*

*with broccoli and sweet potato*

Dessert

**Variation von der Creme Brûlée**

€ 13,50

Vanille Crème Brûlée und Haselnuss Crème Brûlée mit Mangosorbet

*Variation of the crème brûlée*

*Vanilla crème brûlée and hazelnut crème brûlée with mango sorbet*