



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Gänsezeit

Unsere Aperitif Empfehlung zum Gänse-Menü

Jameson Orange Lemonade

0,2l · € 8,50

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

Geräucherte Gänsebrust

mit einem Birnen-Chutney, Granatapfelgel und einer Feldsalat-Sauerrahmmousse

Smoked goose breast

with a pear chutney, pomegranate gel and a lamb's lettuce and sour cream mousse

Consommé Wildgeflügel

mit einer Maronencreme und einem gebackenen Enten-Ravioli

Wild fowl consommé

with a chestnut cream and baked duck ravioli

Geschmorte Gänsekeule

in eigener Schmorsauce, dazu Apfel-Rotkohl und gebratene Serviettenknödel

Braised leg of a goose

In its own braising sauce, served with apple and red cabbage and fried dumplings

Veganer Bratapfel

mit Zimtcrumble und Marzipaneis

Vegan baked apple

with cinnamon crumble and marzipan ice cream

3-Gang Menü mit Suppe € 65,00 pro Person
3-Gang Menü mit Vorspeise € 75,00 pro Person
4-Gang Menü € 89,00 pro Person



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings Vorspeisen Favorite starter

Karamellierter Ziegenkäse  € 18,90

mit einem Rote Beete Sorbet und Crumble, dazu Kaviar und Espuma vom grünen Apfel

(Rote Beete ist reich an Folsäure, Magnesium und Eisen)

Caramelized goat's cheese

with a beet sorbet and crumble, served with caviar and espuma of green apple

(Beetroot is rich in folic acid, magnesium and iron)

Geräucherte Gänsebrust € 23,90

mit einem Birnen-Chutney, Granatapfelgel und einer Feldsalat-Sauerrahmmousse

Smoked goose breast

with a pear chutney, pomegranate gel and a lamb's lettuce and sour cream mousse

Suppentopf Stockpot

Vegane Schwarzwurzel-Mandelcremesuppe  € 13,50

mit geräucherter Mandel und Kräuteröl

(Schwarzwurzel kann entzündungshemmend wirken)

Vegan cream soup of black salsify and almond

with smoked almond and herb oil

(Black salsify can have an anti-inflammatory effect)

Consommé Wildgeflügel € 15,00

mit einer Maronencreme und einem gebackenen Enten-Ravioli

Wild fowl consommé

with a chestnut cream and baked duck ravioli



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal Vegetarisch Simply vegetarian

Conchiglioni

€ 26,90

gefüllt mit Waldpilzen, dazu Rotkohl-Birnensud und Parmesanchip
(Birnen können eine blutdrucksenkende Wirkung aufweisen)

Conchiglioni

filled with wild mushrooms, served with red cabbage and pear stock and parmesan chips

(Pears can have a blood pressure-lowering effect)

Veganer geschmorter Spitzkohl

€ 25,90

mit Ras el Hanout, geschmortem Apfel und einer Steckrübencreme,
dazu geröstete Haselnüsse und geräucherter Tofu

Vegan braised pointed cabbage

with ras el hanout, braised apple and a turnip cream, served with roasted hazelnuts and smoked tofu

Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

Gebratenes Rotbarschfilet

€ 31,90

mit Krustentierschaum und gebratener Schwarzwurzel,
dazu ein Kartoffel-Kürbis-Strudel

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

Roasted redfish fillet

with crustacean foam and fried black salsify, served with a potato and pumpkin strudel

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



RESTAURANT

KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber Meat Lovers

Geschmorte Gänsekeule

€ 39,90

in eigener Schmorsauce, dazu Apfel-Rotkohl und gebratene Serviettenknödel

Braised leg of a goose

in its own braising sauce, served with apple and red cabbage and fried dumplings

Gebratener Hirschrücken



€ 44,90

mit einer Preiselbeerjus, Maronencreme und glasierten Navetten, dazu gebackene Trüffelkrapfen

(Navetten sind eine wertvolle Quelle für Zink und Folsäure)

Roasted saddle of venison

with cranberry jus, chestnut cream and glazed navettes, served with baked truffle fritters

(Navettes are a valuable source of zinc and folic acid)

Rosa gebratene Entenbrust

€ 32,90

mit Kirsch-Pfefferjus, Thymianrahm und sautierten Rosenkohlblättern, dazu Schupfnudeln

Pink roasted duck breast

with cherry and pepper jus, thyme cream and sautéed Brussels sprouts, served with potato noodles

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

- Veganer Bratapfel** € 14,00
mit Zimtcrumble und Marzipaneis
Vegan baked apple
with cinnamon crumble and marzipan ice cream
- Schokoladenmalheur** € 15,50
dazu Tonkabohnenespuma und ein Kakaolikör-Sorbet
“Chocolate malheur”
served with tonka bean espuma and a cocoa liqueur sorbet
- Dessertvariation “Klosterstübchen”** € 16,80
Genießen Sie eine süße Kombination von unseren Desserts
Dessert variation “Klosterstübchen”
Enjoy our sweet combination of desserts

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.