



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

So schmeckt der Herbst

Unsere Aperitif Empfehlung zum Herbst-Menü

Jameson Orange Lemonade

0,2 l · € 8,50

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

Marinierte Rote Beete

mit Cidre und Sauerrahmmousse, dazu Endivien, geröstete Mandeln und eine
Mandel-Orangen-Vinaigrette

Marinated beet root

*with cider and sour cream mousse, served with endive, roasted almonds and an
almond orange vinaigrette*

Blumenkohlsuppe

mit Purple Curry, Sauerteigcroutons und Schnittlauchöl

Cauliflower soup

with purple curry, sourdough croutons and chive oil

Coq au vin „Klosterstübchen“

Gebratene Poulardenbrust und gebackene Keule, im Kräuter-Riesling-Sud,
mit einer Meerrettich-Selleriecreme, Wurzelgemüse und Pilze, dazu Gnocchi

Coq au vin „Klosterstübchen“

*Roasted breast of poulard and baked leg, in a herb and Riesling broth,
with a horseradish and celery cream, root vegetables and mushrooms,
served with gnocchi*

Veganer Florentiner

mit Cashew-Vanilleeis und einem Pflaumenragout

Vegan Florentine biscuit

with cashew vanilla ice cream and a plum ragout

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

3-Gang Menü mit Vorspeise € 62,00 pro Person

4-Gang Menü € 74,00 pro Person



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings Vorspeisen Favorite starter

Marinierte Rote Beete  € 18,90

mit Cidre und Sauerrahmmousse, dazu Endivien, geröstete Mandeln
und eine Mandel-Orangen-Vinaigrette
(Rote Beete ist reich an Folsäure, Magnesium und Eisen)

Marinated beet root

*with cider and sour cream mousse, served with endive, roasted almonds
and an almond orange vinaigrette
(Beetroot is rich in folic acid, magnesium and iron)*

Geflämmtes Kalbsfilet € 23,90

mit einer Jalapenocreame, Rettich und gegrillter Ananas

Flamed veal fillet

with a jalapeno cream, radish and grilled pineapple

Suppentopf Stockpot

Vegane Blumenkohlsuppe  € 13,50

mit Purple Curry, Sauerteigcroutons und Schnittlauchöl
(Blumenkohl kann entzündungshemmend wirken)

Vegan Cauliflower soup

*with purple curry, sourdough croutons and chive oil
(cauliflower can have an anti-inflammatory effect)*

Consommé vom Weiderind € 15,00

mit einem Strudel von der geschmorten Rinderbacke

Consommé of pasture-fed beef

with a strudel of braised beef cheek



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal Vegetarisch Simply vegetarian

Ravioli gefüllt mit Gorgonzola

€ 26,90

mit einem Sauerrahm-Chili-Schaum, Rote Beete und marinierte Karotte,
dazu ein Steckrüben-Vanillepüree
(Birnen können eine blutdrucksenkende Wirkung aufweisen)

Ravioli filled with gorgonzola

*with a sour cream-chilli foam, beet root and marinated carrot,
served with a turnip and vanilla puree
(Pears can have a blood pressure-lowering effect)*

Geräucherter Tofu

€ 25,90

mit geschmortem Spitzkohl, mit Ras el-Hanout verfeinert, dazu Pflaumen Chutney
und Erbsencreme und geröstete Haselnüsse

Smoked tofu

*with braised pointed cabbage, refined with ras el hanout, served with plum chutney
and pea cream and roasted hazelnuts*

Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

Gebratenes Rotbarschfilet

€ 29,90

mit Dijon Senf-Dillschaum, Risoleekartoffeln und dazu ein
Rahm-Gurkensalat

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

Roasted redfish fillet

*with Dijon mustard dill foam, risolee potatoes and served with a
creamed cucumber salad*

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



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber Meat Lovers

Coq au vin „Klosterstübchen“

€ 31,90

Gebratene Poulardenbrust und gebackene Keule, im Kräuter-Riesling-Sud, mit einer Meerrettich-Selleriecreme, Wurzelgemüse und Pilze, dazu Gnocchi

Coq au vin „Klosterstübchen“

Roasted breast of poulard and baked leg, in a herb and Riesling broth, with a horseradish and celery cream, root vegetables and mushrooms, served with gnocchi

Geschmorte Rinderbacke



€ 34,90

mit Portweinjus und gerösteter Pastinake, dazu sautierter Spinat und getrüffeltes Kartoffelpüree

(Pastinake ist eine wertvolle Quelle für Kalium)

Braised beef cheek

with port wine jus and roasted parsnip, served with sautéed spinach and truffled mashed potatoes

(parsnip is a valuable source of potassium)

Gebratenes Rinderfilet

€ 44,90

mit Gremolata und gegrillten roten Zwiebeln, dazu karamellierter Zuckermais und gebackene Drillinge

Roasted beef fillet

with gremolata and grilled red onions, served with caramelized sweetcorn and baked potatoes

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 Florentiner** € 14,00
mit Cashew-Vanilleeis und einem Pflaumenragout
Vegan Florentine biscuit
with cashew vanilla ice cream and a plum ragout
- Milchschnitte „Klosterstübchen“** € 15,50
Schokoladenbiscuit mit Milchmousse und einem Brombeergel,
dazu ein Rotweinbuttereis
Milkslice “Klosterstübchen”
*Chocolate sponge cake with milk mousse and a blackberry gel,
served with red wine butter ice cream*
- 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, trocken

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.