



RESTAURANT

KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings-Vorspeisen

Favorite starter

- Trio vom Blumenkohl** € 10,50
mit Mandel, Eigelb und Bergpfirsich
- Triple of cauliflower** € 10,50
with almond, egg yolk and peaches
- Geräucherte Entenbrust** € 12,80
mit einem Birnen-Kürbis-Chutney und Feldsalat
- Smoked duck breast** € 12,80
with pumpkin-pear-chutney and lamb's lettuce

Suppentopf

Stockpot

- Crèmesuppe von der Marone** € 9,20
mit Sellerie und Apfel
> Maronen liefern ungefähr so viel Vitamin C wie Orangen <
- Chestnut-Cream soup** € 9,20
with celery and apple
> chestnuts provide about as much vitamin c as oranges <
- Pot au feu von der Ente** € 9,80
mit Entenconfit und Wurzelgemüse
- Duck stew** € 9,80
with a mushroom dumpling and beech mushrooms

Einfach mal vegetarisch

Simply vegetarian

- Gebackener Serviettenknödel** € 20,30
mit Waldpilzrahmsauce, gebratenem Grünkohl und einem Parmesan-Crunch
- Baked bread dumpling** € 20,30
with mushroom sauce, fried kale and parmesan crunch

Frisch aus dem Meer

Fresh of the sea

- Gebratenes Filet vom Heilbutt** € 29,80
mit einer Beurre Blanc, Schwarzwurzel, Schalotte und Macadamia Nuss, dazu Kartoffelpralinen
> Fisch ist leicht verdaulich, er enthält zudem reichlich gesunde Fettsäuren, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe <
- Roasted halibut** € 29,80
with beurre blanc sauce, black salsify, shallot and macadamia nut, served with potatoe pralines
> fish has a lot of vitamins, minerals and protein and easily digestible <

Für Fleischliebhaber

Meatlovers only

- Halbe knusprige Bauernente** € 32,50
mit einer Orangen-Cognac-Sauce, zweierlei Kohl und Kartoffelklößen
- Half of a duck** € 32,50
with an orange-cognac-sauce, duet of cabbage and potato dumplings
- Rosa gebratener Rücken vom heimischen Reh** € 35,90
mit Kakao, Cranberry, Marone und Kräutersaitlingen, dazu konfierte Kartoffeln
- Fried saddle of venison** € 35,90
with cacao, cranberry, chestnut and mushrooms and confied potatoes

Süße Versuchung

Sweet Dreams

- Süße Variation** € 10,60
von der Valrhona Schokolade
- Sweet variation** € 10,60
of valrhona chocolate
- Trio vom Marienfelder Apfel** € 8,20
- Triple of "Marienfelder" apple** € 8,20

Ein herzhafter Abschluss

A delicate finish

- Käse Variation** € 10,50
Hartkäse, Manchego vom Schaf
Weichkäse, Brie de Meaux AOP 45% Region Meuse
Morbier, halbfester Schnittkäse, Streifen mit Pflanzenasche
Region Franche-Comté
serviert mit Feigensenf und Walnussbrot
- Cheese selection** € 10,50
Manchego sheep cheese, spain
Soft cheese, Brie de Meaux AOP 45% Region Meuse
Morbier, semi soft cheese, region Franche-Comté
Served with fig mustard and walnut bread

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und Mehrwertsteuer. Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergene Karte.
All prices are in Euro and including Service & VAT.
Allergen menu is available upon request.