



Fit ins neue Jahr

Unsere Aperitif Empfehlung zum Vitalmenü

Sanddorn Sprizz

0,2 L € 8,50

Eisgekühlter Sanddornlikör, mit spritzigem Klostersecco aufgefüllt und mit Orange garniert

Vitalmenü Klosterstübchen

Geschmorter Chicoree

mit Fetakäse, Erbsencreme und Grapefruit, dazu geröstete Macadamianuss

Braised chicory

with feta cheese, pea cream and grapefruit, served with roasted macadamia nuts

Pot eu feu vom Wintergemüse

mit Perlgraupen

Pot eu feu of winter vegetables

with pearl barley

Gebratene Poulardenbrust

mit einer warmen Kräutervinaigrette und grünem Pfeffer, geröstete Spitzpaprika und

Kartoffel-Safran-Strudel

Roasted breast of poulard

**with a warm herb vinaigrette and green pepper, roasted pointed peppers
and potato and saffron strudel**

Buttermilch Panna Cotta

mit einem Physalis - Minzragout

Buttermilk panna cotta

with a physalis and mint ragout

3-Gang Menü mit Suppe € 59,00 pro Person

3-Gang Menü mit Vorspeise € 64,00 pro Person

4-Gang Menü € 77,00 pro Person



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings Vorspeisen Favorite starter

Geschmorter Chicoree

€ 18,90

mit Fetakäse, Erbsencreme und Grapefruit, dazu geröstete Macadamianuss

(Chicoree begünstigt die Fettverbrennung und regt den Kreislauf an)

Braised chicory

with feta cheese, pea cream and grapefruit, served with roasted macadamia nuts

(Chicory promotes fat burning and stimulates the circulation)

Lachstatar

€ 22,90

mit Rettich, Apfel und Gurke süß – sauer, Senfkaviar und Dillöl

Salmon tartare

with radish, apple and cucumber sweet and sour, mustard caviar and dill oil

Suppentopf Stockpot

Pot eu feu vom Wintergemüse

€ 13,20

mit Perlgraupen

(Wintergemüse enthält reichlich an Magnesium, Mineralstoffen und Vitaminen)

Pot eu feu of winter vegetables

with pearl barley

(winter vegetables are rich in magnesium, minerals and vitamins)

Bouillabaisse

Vorspeise € 16,90

mit Garnele, Muscheln und Edelfisch, dazu Röstbrot und Sauce Rouille

Hauptgang € 33,80

Bouillabaisse

with prawns, mussels and fish, served with toasted bread and main course

Rouille sauce

starter € 16.90

main course € 33.80



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal vegetarisch
Simply vegetarian

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Gerichte vegan zu

Pappadelle

€ 29,90

mit Creme Fraiche, Limoncello und Salbei, gedörrte Kirschtomaten
und grüne Bohnenkerne

Pappadelle

*with crème fraîche, limoncello and sage, dried cherry tomatoes
and green bean seeds*

Vegane Kürbis-Gnoccipfanne

€ 28,90

mit Kürbisragout und knusprigem Feldsalat

Vegan Pumpkin gnocci

with pumpkin ragout and crispy lambs lettuce

Frisch aus dem Meer
Fresh from the sea

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau 

€ 35,60

dazu Petersilien-Dijonsenf-Schaum und Berglinsenragout

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

Fried filet of winter cod

served with parsley and Dijon mustard foam and lentil ragout

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



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber Meat Lovers

Black Angus Flanksteak

€ 40,90

mit Cognac-Honigjus, glasierten Karotten und getrüffelten Pommes
mit Parmesan

Black Angus flank steak

*with cognac-honey jus, glazed carrots and truffled fries
with parmesan*

Gebratene Poulardenbrust

€ 32,90

mit einer warmen Kräutervinaigrette und grünem Pfeffer, geröstete Spitzpaprika
und Kartoffel-Safran-Strudel

(Poularde ist ein hervorragender Eiweißlieferant)

Roasted breast of poulard

*with a warm herb vinaigrette and green pepper, roasted pointed peppers and potato and saffron strudel
(Poulard is an excellent source of protein)*

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.



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Süße Versuchung Sweets

Buttermilch Panna Cotta

€ 14,20

mit einem Physalis - Minzragout

Buttermilk panna cotta

with a physalis and mint ragout

Schokoladenbrownie von dunkler Schokolade

€ 15,90

mit Balsamico-Kirschen und einem Sanddorn-Orangensorbet

Dark chocolate brownie

with balsamic cherries and a sea buckthorn orange 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

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, feinherb

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.