

Entdecken Sie den Frühling

Unsere Aperitifempfehlung zum Frühlingsmenü

Fresco Sprizz

Ramazotti Fresco aufgefüllt mit spritzigem KlosterSecco, garniert mit Zitrone und Minze

0,2 L € 8,50

Zweierlei von der Beete

Mousse und Tatar mit Ziegenkäse, Apfel und Mandel

Duo of beet

Mousse and tatar, goat cheese, apple and almond

oder

Essenz von Geflügel

mit einer Kräutertasche und Buchenpilzen

Essence of poultry

with herb ravioli and beech mushrooms

Brust vom Kikokhuhn

mit Kokos, Ingwer, Koriander und Limette, dazu Pilze, Karotte, Lauch und gebackene Reisbällchen

Kikok chicken breast

with coconut, ginger, cilantro and lime, mushrooms, carrot, leek and baked reis dumplings

Multivitamin „Klosterstübchen“

Variation von Mango, Banane, Andenbeere und marinierten Waldbeeren

Multivitamin „Klosterstübchen“

Variation of mango, banana, physalis and marinated red berries

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

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

4-Gang Menü € 73,00 pro Person



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings Vorspeisen Favorite starter

Zweierlei von der Beete

€ 13,80

Mousse und Tatar mit Ziegenkäse, Apfel und Mandel

Duo of beet

Mousse and tatar, goat cheese, apple and almond

Hausgebeizter Lachs

€ 14,80

mit Wasabi, Sellerie, Gurke und Sesam

Home pickled salmon

with wasabi, celery, cucumber and sesame

Suppentopf Stockpot

Essenz von Geflügel

€ 11,80

mit einer Kräutertasche und Buchenpilzen

Essence of poultry

with herb ravioli and beech mushrooms

Cremesuppe von Karotte

€ 10,90

mit Ingwer und Kokos

(Karotten sind gut für Herz und Haut)

Carrot cream soup

with ginger and coconut

(Carrots are good for heart and skin)



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal vegetarisch
Simply vegetarian

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Gerichte vegan zu

Cremiges Risotto

€ 23,90

mit Waldpilzen und gezupftem Burrata

Creamy risotto

with mushrooms and pulled burrata cheese

Arancini

€ 24,90

Gebackenes Bällchen von Graupe und Mozzarella mit geschmortem Fenchel, Orange und mariniertes Tomate

Arancini

Baked barley mozzarella dumpling with braised fennel, orange and marinated tomato

Frisch aus dem Meer
Fresh from the sea

Gebratenes Filet vom Kabeljau 

€ 32,90

mit Sellerie, geschmortem Romanasalat, Pancetta und Zitrusgrauen

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

Fried filet of cod

with celery, braised romana salad, pancetta and citrus barley

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



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber

Meat Lovers

Brust vom Kikokhuhn

€ 34,80

mit Kokos, Ingwer, Koriander und Limette, dazu Pilze, Karotte,
Lauch und gebackene Reisbällchen

Kikok chicken breast

*with coco nut, ginger, cilantro and lime, mushrooms, carrot, leek and
baked rice dumplings*

Cremige Linguine

€ 29,90

mit gebratener Salsiccia, geröstetem Fenchel, Zucchini und Märzen

Creamy linguine

with fried salsiccia, roasted fennel, zucchini and dark beer



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Süße Versuchung Sweets

Multivitamin „Klosterstübchen“

€ 11,80

Variation von Mango, Banane, Andenbeere und marinierten Waldbeeren

Multivitamin „Klosterstübchen“

Variation of mango, banana, physalis and marinated red berries

Tarte von der Valrhona Schokolade

€ 12,80

70prozentige Valrhona Schokolade mit Orange und Macadamia

Valrhona chocolate tarte

70 percent valrhona chocolate with orange and macadamia nuts

Käse Variation Cheese selection

Hartkäse, Manchego vom Schaf

3 Sorten € 14,50

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 29,50 €

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 Iphöfer Kalb QbA, trocken

0,75 L 28,00 €

Weingut Hans Wirsching, Franken

Der Silvaner ist ein wahres Allroundtalent. Er ist dezent fruchtig und fein-aromatisch. Sein klares, elegantes Bukett mit Aromen von Heu, Apfel und Melone ist unaufdringlich und von leichter Säure.

Rotwein

Red wine

2021 Ganz(s) oder gar nicht, trocken

0,75 L 24,00 €

Weinhaus Lergenmüller

Diese Cuvée aus St. Laurent, Merlot, Dornfelder macht seinem Namen alle Ehre. Die rubinrote kräftige Farbe wird von beerigen, intensiven Geschmacksaromen und würzigen Eindrücken, bis hin zu einem zarten Schokoladen-Aroma begleitet. Die Cuvée darf natürlich keineswegs beim traditionellen Gänseessen fehlen. Eine spürbare Säure balanciert hervorragend das knusprig gebratene Gericht und unterstützt die kräftigen Beilagen und dunklen Saucen.

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.