



So schmeckt der Frühling

Unsere Aperitif Empfehlung zum Frühlingsmenü

Malibu Lemonade

0,2 L € 8,50

Eisgekühlter Malibu, mit Soda aufgefüllt und fruchtiger Zitrone verfeinert

Frühlingsmenü Klosterstübchen

Nougat von Ziegenkäse

mit gedörrten Früchten, Mandeln, Lauchöl dazu Birnen-Thymian Marmelade und Feldsalat

Goat cheese nougat

with dried fruit, almonds, leek oil served with pear and thyme and lamb's lettuce

Espresso Macchiato von Erbse und Bärlauch

mit cremiger Avocado, Paprika und Rhabarbertatar

Vegan espresso macchiato with peas and wild garlic

with creamy avocado, peppers and rhubarb tartare

Karree vom Duroc-Schwein

mit Chorizojus, gegrilltem Mais dazu cremige Pimento und gebackener Bärlauchpolenta

Loin of duroc pork

with chorizo jus, grilled corn served with creamy pimento and baked wild garlic polenta

Zitronenmousse

mit Zitronengel, Sauerampfer und schwarzer Schokoladenerde

Lemon mousssea

with lemon gel, sorrel and black chocolate soil

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

3-Gang Menü mit Vorspeise **€ 65,00 pro Person**

4-Gang Menü **€ 79,00 pro Person**



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings Vorspeisen Favorite starter

Nougat von Ziegenkäse

€ 18,90

mit gedörrten Früchten, Mandeln, Lauchöl dazu Birnen-Thymian Marmelade und Feldsalat
(Gedörrte Früchte enthalten eine große Menge an Magnesium und Kalzium)

Goat cheese nougat

*with dried fruit, almonds, leek oil served with pear and thyme jam and lamb's lettuce
(dried fruit contains a large amount of magnesium and calcium)*

Gebeizte Makrele

€ 22,90

mit Gurke, Wasabicinge dazu Blutorangengel und Cashewkerne

Pickled mackerel

with cucumber, wasabi cream, blood orange gel and cashew nuts

Suppentopf Stockpot

Veganer Espresso Macchiato von Erbse und Bärlauch

€ 14,50

mit cremiger Avocado, Paprika und Rhabarbertatar
(Erbesen enthalten Saponine – diese sind als Nervennahrung bekannt)

Vegan espresso macchiato with peas and wild garlic

*with creamy avocado, peppers and rhubarb tartare
(peas contain saponins - these are known as nerve food)*

Süppchen von der Brunnenkresse

€ 15,90

dazu eine gebackene Kalbspraline und Radieschen

Watercress soup

Served with a baked veal praline and radish



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal vegetarisch Simply vegetarian

Karotten-Fenchelrisotto

€ 27,90

mit confierter Tomate und gebratenen Romanasalatherzen
(Fenchel hat fast doppelt so viel Vitamin C wie Orangen)

Carrot and fennel risotto

*with confit tomato and fried romaine lettuce hearts
(fennel has almost twice as much vitamin C as oranges)*

Veganes Linsen Dal

€ 25,90

mit Hülsenfrüchten, Mango und gebratenem wilden Blumenkohl
dazu marinierte Kräuter und Sprossen

Vegan lentil dal

*with pulses, mango and roasted wild cauliflower served with
marinated herbs and sprouts*

Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

Gebratenes Filet vom Zander „Königsberger Art“

€ 30,90

mit einer Kapernsauce, Rote Beete-Apfelsalat und Kartoffel-Selleriepüree
(Fisch ist leicht verdaulich, er enthält zudem reichlich
gesunde Fettsäuren, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe)

Fried fillet of pike-perch „Königsberg style“

*with a caper sauce, beet root apple salad and potato celery puree
(fish has a lot of vitamins, minerals and protein and is easily digestible)*



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber Meat Lovers

Karree vom Duroc Schwein

€ 34,90

mit Chorizojus, gegrilltem Mais dazu cremige Pimento und gebackener Bärlauchpolenta

Loin of duroc pork

with chorizo jus, grilled corn served with creamy pimento and baked wild garlic polenta

Black Angus Flanksteak

€ 40,90

mit Chimichurri, gebratenem grünen Spargel und gebläuterten Lauch, dazu geröstete Drillinge

Black Angus flank steak

with chimichurri, fried green asparagus and braised leek, served with roasted potatoes

Rosa gebratenes Kalbsfilet

€ 37,90

mit einer Teriyaki-Limettenjus, Kimchi und Süßkartoffelpüree

(Kimchi ist gilt als Vitaminbombe)

Roasted veal fillet

with a teriyaki lime jus, kimchi and sweet potato puree

(Kimchi is considered a vitamin bomb)

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

Zitronenmousse

€ 14,50

mit Zitronengel, Sauerampfer und schwarzer Schokoladenerde

Lemon mousse

with lemon gel, sorrel and black chocolate soil

Rhabarber Tarte

€ 15,90

mit einer Vanille Mascarponecreme, Baiser und Erdbeersorbet

Rhubarb tart

with a vanilla mascarpone cream, meringue and strawberry 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.