

Spargelzeit


Unsere Weinempfehlung zum frischen Marienfelder Stangenspargel

2021 Silvaner QbA, trocken 0,75 l 35,00 €

Weingut Bickel-Stumpf

Frischer, fruchtiger und würziger Anflug in der Nase. Duft und Geschmack geprägt von reifer, saftiger Mirabelle. Anregend bis in den Nachhall, schöne Wahrnehmung von Frucht- und Mineralitätsspiel.

Crèmesuppe vom Marienfelder Stangenspargel  € 10,20
Asparagus cream soup with asparagus ragout

Portion Marienfelder Stangenspargel (250 g)  € 22,80
mit handgeschlagener Sauce Hollandaise oder Butter, dazu Kölkebecker Kartoffeln
Marienfelder Asparagus
with handmade sauce hollandaise or butter and potatoes

wahlweise mit

Gebratenem Lachsfilet € 15,90
Fried salmon

Wiener Schnitzel € 16,20
Veal escalope

Schweinefiletmedaillons € 15,80
Pork filet

Kalbsfiletmedaillons € 19,20
Veal

Kräuterrührei  € 8,90
Scrambled egg with herbs

Zweierlei Schinken € 12,60
Twice of ham



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Spargelmenü

Unsere Aperitifempfehlung zum Jubiläumsmenü

Bellini Royal

Pfirsichlikör und Gran Manier, aufgefüllt mit spritzigem KlosterSecco, garniert mit einem fruchtigen Pfirsichschaum

0,2 l € 8,50

Crèmesuppe vom Marienfelder Stangenspargel

mit Spargelragout

Asparagus cream soup

with asparagus ragout

Portion Marienfelder Stangenspargel

mit handgeschlagener Sauce Hollandaise oder Butter, dazu Kölkebecker Kartoffeln

Marienfelder Asparagus

with handmade sauce hollandaise or butter and potatoes

mit

Gebratenem Lachsfilet

Fried salmon

oder

Schweinefiletmedaillons

Pork filet

Rhabarber trifft Erdbeere

mit Basilikum

Rhubarb meets strawberry

with basil

3-Gang Menü € 57,00 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

Geflämmtes Tatar vom Kalb

€ 16,80

mit Eigelb, Schmand, Senf und Wiesenkräutern

Flamed beef tartar

with egg yolk, sour cream, mustard and herbs

Suppentopf Stockpot

Beef Tea „Klosterstübchen“

€ 12,20

mit knusprig gebackener Markklößchenpraline, buntem Blumenkohl und gestocktem Ei

Beef tea „Klosterstübchen“

with crispy marrow dumpling, colorful cauliflower and custard royal

Cremesuppe von Brunnenkresse

€ 10,40

(Brunnenkresse gilt als das gesündeste Lebensmittel der Welt)

Watercress cream soup

(Watercress is considered the health food in the world)



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal vegetarisch
Simply vegetarian

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Gerichte vegan zu

Graupotto 

€ 24,90

Cremiges Graupenrisotto von Rote Beete mit Ziegenkäse, Feige und Cashew

Creamy barley Risotto

of beetroot and goat cheese, fig and cashew nuts

Arancini 

€ 24,90

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

Arancini

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

Frisch aus dem Meer
Fresh from the sea

Gebratenes Filet vom Flusszander 

€ 29,80

mit Senfsauce, Oliven-Spinat und Kartoffel-Tomatenmousseline

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

Fried filet of perch

with mustard sauce, olive spinach and mashed potato with tomato

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



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber

Meat Lovers

Rosa gebratenes Kalbsfilet

€ 34,80

mit einem jungen glasierten Gartengemüse und „Pommes Anna“

Roasted veal filet

with glazed garden vegetables and "pommes anna"

Sanft gegarte Bäckchen vom Landschwein 

€ 31,20

mit Soja, Sesam, grünem Spargel und Pastinake

Slowly braised pork cheeks

with soya, sesame, green asparagus and parsnip



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Süße Versuchung Sweets

Rhabarber trifft Erdbeere

mit Basilikum

Rhubarb meets strawberry

with basil

€ 12,60

Mille Feuille

von Vanille und Schokolade, dazu Rum

Mille Feuille

of vanilla and chocolate with rum

€ 12,30

Käse Variation Cheese selection

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

Soft cheese, Manchego, Spain

Morbier, semi soft cheese, region Franche-Comté

Served with fig mustard and walnut bread

3 Sorten € 14,50



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 Grauburgunder QbA, trocken

0,75 l 29,00 €

Weingut Russbach, Rheinhessen

Dieser Grauburgunder ist trocken, hat einen cremigen Burgunderschmelz, gelbe reife Frucht, lang anhaltend im Abgang und eine weiche Säure.

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.

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.