

Klassiker | die gibt es das ganze Jahr

Signature dishes | all year around available



RESTAURANT

KLOSTERSTÜBCHEN

SIE WERDEN BEKOCHT VON

Florian Barkhausen

SIE WERDEN BEDIENT VON

Frank Tschierschke & Ariane Mathmann



Lieblings- Vorspeisen

Favorite starter

Anti Pasti Variation „Klosterstübchen“

1 Person € 22,50

2 Personen € 32,50

- Gebratene Garnele an Sauce Aioli
- Rinder Carpaccio mit Zitrone | Rucola | gehobelter Parmesan |
- Vitello Tonnato | Limonen-Thunfisch Crème | Blattsalat |
- Geschmorte Paprika | Champignon in Kräutern

Klosterstübchen Anti Pasti

1 person or 2 persons

- *one king prawn with aioli dip |*
- *Beef carpaccio with lemon | rocket salad | parmesan cheese |*
- *Vitello tonnato | lemon tuna crème | salad |*
- *Braised bell pepper | mushrooms with herbs*

Tagessuppe

€ 11,00

Soup of the day

Caesar Salad

klein € 18,50

groß € 25,00

Knackige Romana Salatherzen | Caesar-Dressing | pochiertes Ei | Sardellen |
Speck | hausgemachte Croûtons | gebratene Hähnchenbruststreifen

Caesar Salad

Small or big

*Crisp romaine lettuce hearts | caesar dressing | with poached egg | anchovies | bacon
| homemade croutons | strips of pan-fried chicken breast*



Lieblings- Vorspeisen Favorite starter

Gemischter Blattsalat

€ 15,00

Kräutervinaigrette | gepickelte rote Zwiebel | geröstete Sonnenblumenkerne | Feta | Wassermelone

Dazu wahlweise mit:

Gebratenem Lachsfilet

€ 14,50

Gebratener Garnele pro Stück

€ 4,00

Gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 10,50

Mixed leaf salad

Herb vinaigrette | pickled red onion | roasted sunflower seeds | feta cheese | watermelon

Optional additions:

Fried salmon fillet

€ 14,50

Fried prawns

per piece

€ 4,00

Fried chicken breast strips

€ 10,50

Hauptgang Main Course

Club Sandwich mit Pommes Frites

€ 25,50

Hähnchenbrust | Spiegelei | Speck | Salat | Tomate | Gurke

Club Sandwich with french fries

Chicken breast | fried egg | bacon | lettuce | tomato | cucumber



Hauptgang Main Course

Klosterpfanne

€ 31,50

Medaillons vom Kalbsfilet | Schwein | Poularde |
grüne Pfeffersauce | Kohlrabi-Pilzrahm | Bratkartoffeln

Klosterpfanne

*Veal fillet medallions | pork | poularde | green pepper sauce |
kohlrabi and mushroom cream | fried potatoes*

Wiener Schnitzel

€ 32,50

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb | Zitrone & Sardelle | Beilagensalat |
Preiselbeeren
wahlweise Bratkartoffeln oder
Pellkartoffelsalat | Radieschen | Gurke

“Wiener Schnitzel”-veal escalope

*Classic veal Wiener Schnitzel | lemon & anchovy | side salad | cranberries
choice of fried potatoes or
jacket potato salad | radishes | cucumber*

Westfälische Currywurst mit Pommes Frites

€ 19,90

Schmorzwiebeln | Curryknusper | Schnittlauchmayonnaise |
Marienfelder Klosterbräu 0,3 l

Westphalian Curry sausage with french fries

Braised onions | curry crisps | chive mayonnaise | Marienfelder Klosterbräu 0.3 l

Genießen Sie dazu ein frisches „Kloster-Märzen“
Enjoy a glas of homemade draft beer “Kloster-Märzen”



Einfach mal Vegan
Simply vegan

Confierte Tandoori Kartoffel

€ 24,90

Sautierter junger Spinat | Auberginencreme

Confit tandoori potato

Sautéed baby spinach | eggplant cream

Frisch aus dem Meer
Fresh from the sea

Gebratener Sesam-Teriyaki Lachs

€ 33,50

Brokkoli | Süßkartoffeln

Roasted Salmon with sesame-teriyaki

Broccoli | sweet potatoes

Dessert

Variation von der Crème Brûlée

€ 13,50

Vanille Crème Brûlée | Early Grey Crème Brûlée | Blutpflirsichsorbet

Variation of the crème brûlée

Vanilla crème brûlée | earl grey crème brûlée | blood peach sorbet

Dreierlei hausgemachte Sorbet

€ 12,00

Trio of homemade sorbets

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Gerne reichen wir Ihnen unsere Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen.

All prices are in Euro and including Service & VAT.

Allergen menu is available upon request.