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 & Joline Langner

RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

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 | gehobeltem Parmesan | Vitello Tonnato |
Limonen-Thunfisch Crème | Blattsalat | Geschmorte Paprika | Aubergine

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 | eggplant

Tagessuppe **€ 11,50**
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

RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings- Vorspeisen
Favorite starter

Gemischter Blattsalat **€ 16,00**

Hausvinaigrette | geschmorter Kürbis | Mandarinen mit Kräuteressig Sud | gepickeltes Wurzelgemüse | Laugencroutons

Wahlweise mit:

Gebratenem Lachsfilet		**€ 14,50**
Gebratener Garnele	pro Stück	**€ 4,00**
Gebratenen Hähnchenbruststreifen		**€ 10,50**

Mixed leaf salad

Homemade vinaigrette | braised pumpkin | mandarin and herb vinegar stock | pickled root vegetables | pretzel croutons

Optional additions:

Fried salmon fillet		*€ 14,50*
Fried prawns	*per piece*	*€ 4,00*
Fried chicken breast strips		*€ 10,50*

Hauptgang
Main Course

Reuben Sandwich **€ 24,90**

Roggenbrot | Pastrami | Comté | russisches Dressing | Salzgurke | Salat von Spitzkohl | Karotte | Staudensellerie

Reuben sandwich

Rye bread | pastrami | comté | russian dressing | pickles | pointed cabbage salad | carrot | celery

RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Hauptgang
Main Course

Klosterpfanne **€ 32,50**

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 **€ 33,50**

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"

RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal Vegan
Simply vegan

Bowl **€ 24,90**

Gebratenes Wurzelgemüse | Buchenpilze | marinierte Kräuter und Mungosprossen | Tom Ka Kokossud | Korianderöl | gebackener Nishikireis

Bowl
Roasted root vegetables | beech mushrooms | marinated herbs and mung bean sprouts | tom ka coconut broth | coriander oil | fried nishiki rice

Frisch aus dem Meer
Fresh from the sea

Gebratener Sesam-Teriyaki Lachs **€ 33,90**

Brokkoli | Süßkartoffeln

Roasted Salmon with sesame-teriyaki
Broccoli | sweet potatoes

Dessert

Duo von der Creme Brûlée **€ 13,50**

Hausgemachtes Sorbet

Crème brûlée duo
Homemade sorbet

Dreierlei hausgemachte Sorbet **€ 12,50**
Trio of homemade sorbets

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und Mehrwertsteuer.
All prices are in Euro and including Service & VAT.