



So schmeckt der Herbst...

Unsere Aperitif Empfehlung zum Herbstmenü

Soho Sling 0,2 l

€ 11,00

Gin | Limette | Ginger Beer | spritziger Apfel | Rosmarin

Burrata

Feigenchutney | Haselnuss | Sauerteigchips | Rucola

Burrata

Fig chutney | hazelnuts | sourdough crisps | rocket

Bucatini

Kürbispesto | Salbeischaum

Bucatini

Pumpkin pesto | sage foam

Tikkahähnchen „Klosterstübchen“

Gebratene Kikokkeule ohne Knochen | mariniert | Kürbis-Lassi |
cremiges Linsen Dal

Tikka chicken „Klosterstübchen“

*Roasted boneless kikok leg | marinated | pumpkin lassi |
creamy lentil dal*

Dreierlei hausgemachte Sorbets

Assortment of three homemade sorbets

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

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

4-Gang Menü **€ 78,00 pro Person**

Lieblings Vorspeisen Favorite starter

Burrata  € 18,50

Feigenchutney | Haselnuss | Sauerteigchips | Rucola
(Burrata ist eine hervorragende Proteinquelle)

Burrata

Fig chutney | hazelnuts | sourdough crisps | rocket
(Burrata cheese is an excellent source of protein)

Chorizo € 17,50

Maisbrot | Maiscreme | Spitzpaprika süß-sauer | Korianderöl

Chorizo

Maize bread | maize purée | sweet-and-sour pointed peppers | coriander oil

Suppentopf Stockpot

Französische Zwiebelsuppe  € 13,50

Crostini | Comté

(Zwiebel enthält natürliche Helfer gegen Entzündungen und Bakterien)

French onion soup

Crostini | comté

(Onions contain natural compounds that help combat inflammation and bacteria)

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne unsere aktuelle Tagessuppe

Our service team will be happy to recommend our soup of the day

Tagessuppe € 11,00

Soup of the day



Einfach mal Vegetarisch Simply vegetarian

Bucatini

Kürbispesto | Salbeischaum

(Kürbis ist ein echtes Superfood und enthält besonders viel Beta-Karotin und Vitamin C)

Bucatini

Pumpkin pesto | sage foam

(Pumpkin is a real superfood and is particularly rich in beta-carotene and vitamin C)

Vorspeise € 18,50

Hauptgang € 24,50

Starter € 18,50

Main course € 24,50

Sie wünschen ein veganes oder ein weiteres vegetarisches Gericht? Sprechen Sie gerne unser Serviceteam an.
Would you like a vegan or another vegetarian dish? Please feel free to speak to our service team.

Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

Backfisch vom Kabeljau

Schalotten-Limettencreme | Erbsen-Minzstampf | Gurkensalat | Sesam | Crispy Chili

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

Deep fried cod

Shallot and lime cream | pea and mint mash | cucumber salad | sesame | crispy chilli

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

€ 35,90



Für Fleischliebhaber Meat Lovers

- Rosa gebratene Entenbrust**  € 34,90
Pflaumensauce | gebratener Spitzkohl | gebackene Kürbispolenta
(Spitzkohl ist sehr kalorienarm und enthält viele Ballaststoffe)
- Pink-roasted duck breast***
Plum sauce | roasted pointed cabbage | baked pumpkin polenta
(Pointed cabbage is very low in calories and high in fibre)
- Tikkahähnchen „Klosterstübchen“** € 30,90
Gebratene Kikokkeule ohne Knochen | mariniert | Kürbis-Lassi | cremiges Linsen Dal
- Tikka chicken „Klosterstübchen“***
Roasted boneless kikok leg | marinated | pumpkin lassi | creamy lentil dal
- Gebratenes Rinderfilet** € 48,90
Senf-Kräuterkruste | Märzenjus | wilder Brokkoli | Pommes Allumettes
- Fried beef fillet***
Mustard and herb crust | märzen gravy | wild broccoli | alluttes chips

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.





Süße Versuchung Sweets

Butter Mochi

€ 13,90

Kokospudding | karamellisierte Ananas | Passionsfrucht | Guavensorbet

Butter Mochi

Coconut pudding | caramelised pineapple | passion fruit | guava sorbet

Cannolo

€ 14,50

Ricotta | Mascarpone | Brombeere | Zitronen Anglaise | dunkle Schokolade

Cannolo

Ricotta | mascarpone | blackberry | lemon anglaise | dark chocolate

Käsegang Cheese course

Gratinierter Ziegenkäse

€ 16,50

Ananas Chutney | Zwiebel Speck Marmelade | Früchtebrot

Goat's cheese au gratin

Pineapple chutney | onion and bacon jam | fruit bread



Dessertwein Dessert wine

2017 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese

0,1 L
0,375 L

7,50 €
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

2022 Chiaramonte Inzolia

0,75 L

45,00 €

Weingut Firriato, Sizilien

Inzolia, auch Ansonica genannt, ist eine der vielen großartigen autochthonen Rebsorten Siziliens. In der Interpretation von Firriato ist der Chiaramonte Inzolia ein intensiver Wein mit Noten von Maracuja, Ananas, Mango und Papaya, Zitrusfrüchten und Kräutern. Am Gaumen ist er klar wie auch frisch und begeistert mit einer feinen Textur. Er verbindet im Finale eine saftige Frucht mit Noten von leicht gerösteten Mandeln.

Rotwein Red wine

2023 Cabernet Sauvignon

0,75 L

39,00 €

Weingut Lenné, Frankreich

Ein vollmundiger Rotwein, der mit intensiven Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, saftigen Kirschen und dezenten Gewürznoten begeistert. Am Gaumen zeigt er sich samtig weich, gut strukturiert und ausgewogen mit feinen, geschmeidigen Tanninen. Sein langer, fruchtiger Abgang rundet das Geschmackserlebnis elegant ab und macht ihn zum idealen Begleiter für herzhaftes Speisen.