RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

So schmeckt der Winter...

Unsere Aperitif Empfehlung zum Wintermenü

Soho Sling 0,2 l

€ 11,00

Gin | Limette | Ginger Beer | spritziger Apfel | Rosmarin

Creme Brûlée von der Pastinake

Apfel-Staudensellerie-Salat | Haselnuss

Creme brûlée made with parsnip

Apple and celery salad | hazelnuts

***

Petersilienwurzelcremesuppe

Liebstöckel Öl | geröstete Maronen

Cream of parsley root soup

Lovage oil | roasted chestnuts

***

Gans

Rosa gebratene Brust | Keulenconfit | Orangensauce | Rotkohl | Kartoffel Mohnkrapfen

Goose

Pink-roasted breast | confit of legs | orange sauce | red cabbage | potato and poppy seed dumplings

***

Dreierlei hausgemachte Sorbets

Assortment of three homemade sorbets

***

3-Gang Menü mit Pasta **€ 69,00 pro Person**

3-Gang Menü mit Vorspeise **€ 74,00 pro Person**

4-Gang Menü **€ 85,00 pro Person**

RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Lieblings Vorspeisen
Favorite starter

Karamellisierte Schwarzwurzel **€ 17,90**
Milder Ziegenkäse | schwarze Johannisbeere | dunkler Balsamico | Grünkohlchips
(Ziegenkäse ist eine hervorragende Proteinquelle)

Caramelised black salsify
Mild goat's cheese | blackcurrant | dark balsamic vinegar | kale crisps
(Goat's cheese is an excellent source of protein)

Creme Brûlée von der Pastinake **€ 17,50**
Apfel-Staudensellerie-Salat | Haselnuss

Creme brûlée made with parsnip
Apple and celery salad | hazelnuts

Suppentopf
Stockpot

Petersilienwurzelcremesuppe **€ 13,50**
Liebstöckel Öl | geröstete Maronen
(Liebstöckel ist reich an Mineralstoffen und ätherischen Ölen)

Cream of parsley root soup
Lovage oil | roasted chestnuts
(Lovage is rich in minerals and essential oils)

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne unsere aktuelle Tagessuppe
Our service team will be happy to recommend our soup of the day

Tagessuppe **€ 11,50**

Soup of the day

RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Einfach mal Vegetarisch
Simply vegetarian

Perlgraupen Arancini **Vorspeise € 18,50**
Gruyére | Rosmarinschaum | gebratener Schwarzkohl | Kürbisragout **Hauptgang € 24,50**
(Kürbis ist ein echtes Superfood und enthält besonders viel Beta-Karotin und Vitamin C)

Pearl barley arancini ***Starter € 18,50***
Gruyère | rosemary foam | roasted black cabbage | pumpkin ragout ***Main course € 24,50***
(Pumpkin is a real superfood and is particularly rich in beta-carotene and vitamin C)

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 **€ 35,90**
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)

RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Für Fleischliebhaber
Meat Lovers

Gans **€ 47,90**
Rosa gebratene Brust | Keulenconfit | Orangensauce | Rotkohl | Kartoffel Mohnkrapfen
(Rotkohl ist sehr kalorienarm und enthält viele Ballaststoffe)

Goose
Pink-roasted breast | confit of legs | orange sauce | red cabbage | potato and poppy seed dumplings
(Red cabbage is very low in calories and rich in fibre)

Königsberger Klopse vom Milchkalb **€ 29,90**
Kapern-Rahmsauce | Rote Beete Salat | Kartoffelpüree

Königsberg meatballs made from suckling veal
Capers and cream sauce | beetroot salad | mashed potatoes

Wildschweinstrudel **€ 38,90**
Rosa Filet | Farce | Schwarze Walnuss | Beurre Rouge | Bratapfelkompott |
Kohlröschen | Sellerie-Kerbel-Püree

Wild boar strudel
Medium-rare fillet | stuffing | black walnuts | beurre rouge | baked apple compote |
cabbage florets | celery and chervil purée

Gebratenes Rinderfilet **€ 49,90**
Sauerbratensauce | geschmorte Butterrübe | Kartoffel-Estragon-Terrine

Pan-fried beef fillet
Marinated beef sauce | braised butter turnip | potato and tarragon terrine

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

Käsekuchencreme **€ 14,50**
Malzcrumble | Rum Zwetschgen | Birnen Rosmarin Sorbet

Cheesecake cream
Malt crumble | rum plums | pear and rosemary sorbet

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne unsere aktuelle Dessertempfehlung
Our service team will be happy to recommend our dessert of the day

Dessertempfehlung **€ 13,90**
Dessert of the day

***

RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

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

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 herzhafte Speisen.