



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Spargelzeit

### Unsere Aperitif Empfehlung zum Spargelmenü

**Malibu Lemonade**

**0,2 L € 8,50**

Eisgekühlter Malibu, mit Tonic Water aufgefüllt und fruchtiger Limette verfeinert

### Spargelmenü Klosterstübchen

**Salat von grünem und weißem Spargel**

mit Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkräuter und Vinaigrette

**Green and white asparagus salad**

with cherry tomatoes, radishes, garden herbs and vinaigrette

\*\*\*

**Cremesuppe von weißem Spargel**

mit mariniertem Spargel und Schnittlauch

**Asparagus cream soup**

with marinated asparagus and chives

\*\*\*

**Marienfelder Spargel**

mit handgeschlagener Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kölkebecker Kartoffeln

**wahlweise**

mit Kalbsfiletmedaillons

**oder**

gebratenem Lachsfilet

**Marienfelder asparagus**

with hand-whipped hollandaise sauce or melted butter and Kölkebeck potatoes

with veal fillet medallions **or** fried salmon fillet

\*\*\*

**Kaffee Creme Brûlé**

mit Himbeersorbet

**Coffee crème brûlée**

with raspberry sorbet

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

3-Gang Menü mit Vorspeise **€ 72,00 pro Person**

4-Gang Menü **€ 86,00 pro Person**



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Lieblings Vorspeisen Favorite starter

### Gratinierter Ziegenkäse

€ 18,90

mit Brombeer-Perlwiebel-Chutney, Pflücksalat und Kräutervinaigrette  
(Brombeeren können das Immunsystem positiv beeinflussen)

#### *Grated Goat cheese*

*with blackberry and pearl onion chutney, lettuce and herb vinaigrette  
(Blackberries can have a positive effect on the immune system)*

### Tatar vom Kalbsfilet

€ 22,90

mit gebeiztem Eigelb, einer Estragon-Senfcreme und marinierten, bunten Kirschtomaten, dazu ein Sauerteigbrotchip

#### *Veal fillet tartare*

*with pickled egg yolk, tarragon mustard cream and marinated, cherry tomatoes, served with a sourdough bread chip*

## Suppentopf Stockpot

### Veganes Kokossüppchen

€ 13,50

mit Zitronengras und Ingwer, dazu gerösteter wilder Brokkoli, Frühlingslauch und Sesam

(Kokosnuss hat einen hohen Gehalt an Calcium und Magnesium)

#### *Vegan coconut soup*

*with lemongrass and ginger, served with roasted wild broccoli, spring onions and sesame seeds  
(coconut has a high calcium and magnesium content)*

### Geflügelconsommé

€ 15,50

dazu ein gebackener Garnelenraviolo und Wurzelgemüse

#### *Poultry consommé*

*Served with a baked prawn ravioli and root vegetables*



RESTAURANT  
KLOSTERSTÜBCHEN

## Einfach mal vegetarisch Simply vegetarian

### Tagliatelle

mit Spargel, Zuckerschoten und Creme Fraiche, grüner Pfeffer, dazu geröstete Macadamia und Parmesan

(Zuckerschoten enthält wertvolles Eisen und gesunde Ballaststoffe)

#### Tagliatelle

*with asparagus, sugar snaps and crème fraiche, green pepper, served with roasted macadamia and parmesan*

*(Sugar snaps contains valuable iron and healthy fiber)*

€ 27,90

### Veganer Bulgur

mit mediterranem Gemüse, gerösteter Blumenkohl, Babyspinat, dazu Limette und Sesam

#### Vegan bulgur

*with mediterranean vegetables, roasted cauliflower, baby spinach,*

*served with lime and sesame seeds*

€ 25,90

## Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

### Gebratenes Filet vom Zander

mit einer Dill-Hollandaise, glasierten Mairübchen, Urkarotten und Kartoffelstampf

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

#### Fried fillet of pike-perch

*with dill hollandaise, glazed turnips, carrots and mashed potatoes*

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

€ 30,90

## Für Fleischliebhaber Meat Lovers

### **Zweierlei Lamm**

€ 34,90

Ragout vom Lamm und rosa gebratener Lammhüfte mit grünen Bohnen und cremiger Safranpolenta

#### *Two kinds of lamb*

*Ragout of lamb and pink roasted lamb rump with green beans and creamy saffron polenta*

### **Rumpsteak**

€ 40,90

mit Café de Parisbutter, gebratener grüner Spargel und gebackene Kartoffel-Parmesankrapfen

#### *Rumpsteak*

*with café de paris butter, roasted green asparagus and baked potato parmesan fritters*

### **Rosa gebratenes Kalbsfilet**

€ 37,90

mit einer Teriyaki-Limettenjus, Kimchi und Süßkartoffelpüree  
(Kimchi gilt als Vitaminbombe)

#### *Roasted veal fillet*

*with a teriyaki lime jus, kimchi and sweet potato puree  
(Kimchi is considered a vitamin bomb)*

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

### **Limonentarte**

€ 14,50

mit Blaubeerragout und Rhababersorbet

*Lime tart*

*with blueberry ragout and rhubarb sorbet*

### **Variation von Schokolade und Himbeere**

€ 15,90

mit Milkschokoladeneis, weißem Schokoladeneispuma, Himbeeren  
und einem geflämmten Himbeermarshmallow

*Variation of chocolate and raspberry*

*with milkchocolate ice cream, white chocolate espuma, raspberries and a flames  
raspberry marshmallow*

### **Dessertvariation "Klosterstübchen"**

€ 16,80

Genießen Sie eine süße Kombination von unseren Desserts

*Dessert variation "Klosterstübchen"*

*enjoy our sweet combination of desserts*

## Käse Variation Cheese selection

### **Hartkäse, Manchego vom Schaf**

3 Sorten € 18,50

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*

## 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

2021 Riesling Hochgewächs, Qualitätswein, trocken

0,75 L 29,00 €

### Weingut Kallfelz, Mosel

Die klare, goldene Farbe und das frische Bouquet von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und Aprikosen machen ihn zu einem perfekten Begleiter zu leichten Sommergerichten oder als erfrischenden Aperitif. Die Reben für diesen Wein wachsen auf steilen Hängen und profitieren von der mineralischen Beschaffenheit des Bodens. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend verarbeitet, um das Aroma und den Geschmack des Weines zu bewahren.

## 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.