



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 brûlé

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

Gratiniertes 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

€ 27,90

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)

Veganer Bulgur

€ 25,90

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

Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

Gebrautes Filet vom Zander

€ 30,90

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)

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.



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

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.