

Speisekarte Klosterschänke

Schänkenauftakt

Hirschcarpaccio | Alter Balsamico | Winterportulak | Steinchampignons | natives Olivenöl | 16,50 €

Klostergabe

Rote Beete | Ziegenkäse | Winterportulak | Walnüsse | 12,50 €

Bauerngruß

Regionaler Feldsalat | Ziegenkäse | Croutons | Sprossen | Walnüsse | gelbe Beete | 11,50 €

Mönchstrunk

Rinderconsommé | Grießklößchen | Wurzelgemüse | Schnittlauch | 9,50 €

Hauskessel

Hokkaido Kürbis | Kürbiskerne | Lauchzwiebel | Kernöl | 9,50 €

Kutscheressen

Rostbraten | Kalbjus | Pfannenzwiebeln | hausgemachte Butterspätzle | 30,50 €

Marktpfanne

Ragout vom Edelmilch | Rosenkohl | hausgemachte Butterspätzle | 28,50 €

Fischers Rast

Gegrillter Skrei | Paprika | Koriander | Kokosmilch | Linguine | Shiitake | 32,50 €

www.dieklosterschänke.de

Burgfrieden-Schmaus

Kürbisgnocchi | Salbeibutter | Kirschtomatenkompott | Rucola | Parmesan | 22,50 €

Marktmeisterplatte (vegan)

Blumenkohl | Paprika | Linguine | Kokosmilch | Shiitake | Cashew | Sesam | 22,50 €

Festmahl

Babarie Entenbrust | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße | Gewürzjus | 32,50 €

Jägersegen

Rosa Hirschrücken | Selleriecreme | Wilder Brokkoli | Kürbisgnocchi | Gewürzjus | 34 €

Klosterglück

Gewürz-Panna Cotta | Portwein-Zwetschgen | Spekulatiuscrumble | 9,50 €

Naschwerk

Tonkabohne | Schokolade | Mango | 9,50 €

Weihnachtsmenü

I

Bauerngruß

Regionaler Feldsalat | Ziegenkäse | Croutons | Sprossen | Walnüsse | gelbe Beete | 11,50 €

II

Hauskessel

Hokkaido Kürbis | Kürbiskerne | Lauchzwiebel | Kernöl | 9,50 €

III

Festmahl

Babarie Entenbrust | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße | Gewürzjus | 32,50 €

IV

Klosterglück

Gewürz-Panna Cotta | Portwein-Zwetschgen | Spekulatiuscrumble | 9,50 €

Die Gänge sind einzeln bestellbar, Preis s. dort.

Als Menüfolge 59 €

Liebe Gäste,
bei Fragen zu enthaltenen Allergenen oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten
sprechen Sie uns jederzeit gerne an.
Ihr Team der Klosterschänke

www.dieklosterschänke.de