

## Vorspeisen

### Feldsalat 14 €

Bacon | rote Zwiebeln | Laugencroutons | Himbeer-Dressing  
B, G, I, L

### König's Pastete 22 €

Ragout vom Hirschrücken | Morchel | Blätterteig-Pastete  
Feldsalat | Himbeer-Dressing | Laugencroutons  
B, G, I, L

## Suppe

### Doppelte Kraftbrühe vom Ochsenschwanz 15 €

Asiatische-Ochsenschwanz-Maultäschle | Flädle | Wurzel-Gemüse | Kräuter  
A, B, G, I, L

### geträufelte Maronen-Rahmsuppe 14 €

Maronen Pesto | Maronenschaum | Butter Brioche  
G, I, J, K

## Tradition

### Variation von

### Hummer & Flusskrebsen 43 €

Hummer-Flusskrebse-Terrine | Hummerschaum-Süppchen | Hummer-Flusskrebse-Ragout  
Feldsalat | Himbeer-Dressing | Butter-Brioche  
A, B, C, G, I, L

### Variation von

### Gänse & Entenstopfleber 43 €

Karamellisierte-Gänsestopfleber | Gänsestopfleber-Terrine  
Ganache de Foie Gras de Canard Rougié

Buchenpilze | Feige | Soße Cumberland | Feldsalat | Himbeer-Dressing | Butter-Brioche  
A, B, G, I, L



GASTLICHKEIT IN HERRENALB

## Hauptgerichte

### Zwiebelroastbraten 35 €

Rotweinsößle | Zwiebel-Confit | Maultäschle | Bio Möhrchen | geschmelzte Spätzle  
A, B, G, I, J, L

### Filet Mignon vom Kalbsfilet 44 €

Rahmsößle | Morcheln | Bio Möhrchen | geschmelzte Spätzle  
A, B, G, I, L

### Loup de mer 40 €

Wolfsbarschfilet | Gambas | Fluss-Krebs  
getrocknete Tomaten | Kapern | Zitrone | Olivenöl | Chilli | Wilder Broccoli | Linguine  
A, B, C, D, G

### Wildhasenrücken 39 €

Trollinger-Rotweinsößle | Bio Möhrchen | Haselnuss-Spätzle  
A, B, G, I, L

### Medaillons vom Hirschkalbs-Kotelett 40 €

Wachholder-Rahmsößle | Maronen-Cranberry-Butter | Kartoffel-Rosenkohl-Stampf  
G, I, J, K

### ½ Ente entbeint 36 €

Enten-Orangen-Jus | Apfelrotkohl | Mini Kartoffelklöße  
A, B, G, I, J, K

### konfierte Gänsebrust 36 €

Gänse-Beifuß-Jus | Apfelrotkohl | geschmelzte-Mini-Kartoffelknödel  
A, B, G, I, J, K

## Vegan & Vegetarisches

### Veganes Wild-Geschnetzeltes 31 €

Apfelrotkohl | geschmelzte-Mini-Kartoffelknödel  
F, I, 9

### Trüffel-Ravioli 33 €

Waldpilzsud | Trüffelschaum | Waldpilze  
B, E, G, I, L

[www.dieklosterschänke.de](http://www.dieklosterschänke.de)

Die Klosterschänke ist Mitglied der Villa Lina Gruppe  
Inhaber: Barbara Wedner  
Weg zur Schanz 1, 76332 Bad Herrenalb

Kontakt  
Telefon 07083 - 932 56 80  
E-Mail: [info@dieklosterschänke.de](mailto:info@dieklosterschänke.de)

Hausanschrift  
Dobler Straße 2  
76332 Bad Herrenalb

## Süße Köstlichkeiten

### Gewürzkuchen-Soufflé

Orangen-Sorbet | Pochierte Cassis-Birne

A, B, G, L

### Crème-Brûlée

Himbeer-Sorbet | Beeren-Ragout

A, G,

### Calvados Panna-Cotta

grünes Apfelsorbet | Bratapfel-Kompott

G

Je

11 €

### Dreierlei Sorbet 9 €

### Affogato 6 €

Espresso | Vanille-Eis

9 | A, G

### Mandel-Nugat-Soufflé 15 €

Zartbitter Schokoladen-Eis | warme-Kirschen



## Saison-Menü 60 €

### Erster Gang

#### geträufelte Maronen-Rahmsuppe

Maronen Pesto | Maronenschaum | Butter Brioche

### Zweiter Gang

#### Barbarie Ente entbeint

Enten-Orangen-Jus | Apfelrotkohl | Mini Kartoffelklöße

### Dritter Gang

#### Mandel-Nugat-Soufflé

Zartbitter Schokoladen-Eis | warme-Kirschen

## Stammgast-Menü 66 €

### Erster Gang

#### Doppelte Kraftbrühe vom Ochsenschwanz

Asiatische-Ochsenschwanz-Maultäschle | Flädle | Wurzel-Gemüse | Kräuter

### Zweiter Gang

#### Filet Mignon vom Kalbsfilet

Rahmsößle | Morcheln | Bio Möhrchen | geschmolzte Spätzle

### Dritter Gang

#### Crème-Brûlée

Himbeer-Sorbet | Beeren-Ragout

[www.dieklosterschänke.de](http://www.dieklosterschänke.de)

Die Klosterschänke ist Mitglied der Villa Lina Gruppe  
Inhaber: Barbara Wedner  
Weg zur Schanz 1, 76332 Bad Herrenalb

Kontakt  
Telefon 07083 - 932 56 80  
E-Mail: [info@dieklosterschänke.de](mailto:info@dieklosterschänke.de)

Hausanschrift  
Dobler Straße 2  
76332 Bad Herrenalb