

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

4,70

Kokos-Bananenkremsuppe mit gebratener Garnele

7,90

Pochiertes Ei

auf gebeiztem Lachs-Crostini

8,20

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen

5,60

Jakobsmuscheln gebraten, auf Pak Choi - Chicoree-Salat
mit Tomaten-Ingwer-Marmelade gekrönt

10,90

Aus der fleischlosen / veganen Küche

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalate

10,20

Vegan

Gefüllte Aubergine, auf Tomatennudeln und Baby-Grill-Gemüse

13,90

Unsere Fischküche

Forelle Rotfleischig (Lachsforelle)

Müllerin Art, mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

14,90

Zu diesem Fisch empfehlen wir:

2017 Weißburgunder, trocken – Klosterhof Weinkonvent

Ein wunderbarer Weißburgunder aus den Federn des Weinkonvents Dürrenzimmern.

Dieser Wein offenbart herrlich fruchtige Aromen von Banane und weißem Pfirsich
kombiniert mit eleganter Würze.

Alkohol: 12,5 % vol. Zucker: 6,1 g/l Säure: 5,5 g/l

0,2 l € 6,30

0,75 L € 18,70

Hauptspeisen

Maultaschen-Hochzeit, geschmälzt und paniert auf Kartoffelsalat,
dazu Blattsalat

12,90

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Bratkartoffeln mit Speck*

19,50

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den
Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund
0,2l 5,90

Hähnchenbrust gebraten,
an saftigem Couscous-Gemüse mit Joghurt-Zitronen-Creme und
gebackener Baby-Aubergine

15,90

Schweinefiletmedaillons an Pfeffer-Kirschoße
mit Herzoginkartoffeln und Gemüse

16,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,
Champignons und Bratkartoffeln mit Speck*

11,90

Rinderleber „Berliner-Art“, mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln

13,90

Großer bunter Salat
umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,40

*Pökelsalz im Speck