

Vorspeisen

Gefüllte Knoblauchchampignons mit Petersilienkruste auf sc. tataré an frischem Salatbouquet, bunt garniert _{/A,G,I,J}	12,00
Gebackene Champignons auf sc. tataré an Kräuterreis & Dekor _{/A,G,I,J}	12,00

Suppen

Raffinierte Flädlesuppe Feine Rinderbrühe mit Eierkuchenstreifen _{/A,B,I,H,M}	6,50
Tomatencremesüppchen mit Basilikumrahm ^(2,3) und Kräutercroutons _{A,H,I,J}	6.50
Möhren-Fenchel-Suppe mit Creme fraiche _{/B,I}	6.50

Salate

Klosterkeller-Mini-Salat Frischer Salat mit Orangenvinaigrette, bunt garniert _{/H}	5,50
--	------

Herzhaftes und Deftiges aus unserer Kellerküche

Rosmarin-Rumpsteak im Tiegel Ein würziges Steak mit Rosmarin gebraten an Paprika-Zwiebel-Rahm & frischen Bratkartoffeln /I,J	23,00
Rumpsteak mit Senfkruste Ein würziges Steak mit gemahlenden Sonnenblumenkernen in Senfkruste überbacken, dazu Broccoli in Sahne & gebratene Knoblauchkartoffeln /I	25,00
Knoblauch-Rumpsteak im Tiegel Ein würziges Steak mit Knoblauchsahnesauce und frischen Bratkartoffeln /I,J,G	22,00
Rotzungenfilet in Mandelkruste (Fischfilet) an frischem Blattspinat & Petersilienkartoffeln /A,I,J	20,00
Coq au Vin Knusprig gebratene Hähnchenkeule auf Rotweinsauce mit Gemüseallerlei & Herzoginkartoffeln /B,G,J	18,00
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, gefüllt mit Kräuterfrischkäse, auf Basilikumsahnesauce & Kartoffelkroketten /I,J,M	19,50

Dessert

Tartufo Eiskrem Vanille-Schokolade mit Schlagsahne/I,M	6,00
Zitronensorbet Sekt mit Zitroneneis & Dekor/M	6,50
Schwarzwälder Kirscheisbecher Schoko- und Vanilleeis mit Kirschwasser, Kirschen, Sahne und Schokoraspeln/M,I,J	7,00
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne/I,J,M	6,00

Alle Preise in Euro inclusive MwSt.