

Vorspeisen

Gefüllte Knoblauchchampignons mit Petersilienkruste an sc. tatare auf knackigem Salatbouquet, bunt garniert/A,G,I,J	11,00 €
Gebackene Champignons auf sc. tatare an Kräuterreis & Dekor/A,G,I,J	11,00 €

Suppen

Raffinierte Flädlesuppe Feine Rinderbrühe mit Eierkuchenstreifen/A,B,I,H,M	5,90 €
Tomatencremesüppchen mit Basilikumrahm (2,3) und Kräutercroutons A,H,I,J	5,90 €
Möhren-Fenchel-Suppe mit Creme fraiche/B,I	5,90 €

Salate

Klosterkeller-Mini-Salat Frischer Salat mit Orangenvinaigrette, bunt garniert/H	4,50 €
--	--------

Herzhaftes und Deftiges aus unserer Kellerküche

Rosmarin-Rumpsteak im Tiegel Ein würziges Steak mit Rosmarin gebraten an Paprika-Zwiebel-Rahm & frischen Bratkartoffeln/I,J	21,00 €
Rumpsteak mit Senfkruste Ein würziges Steak mit gemahlenden Sonnenblumenkernen in Senfkruste gebacken, dazu Broccoli in Sahne & gebratenen Knoblauchkartoffeln/I	23,00 €
Knoblauch-Rumpsteak im Tiegel Ein würziges Steak mit Knoblauchsahnesauce und frischen Bratkartoffeln/I,J,G	21,00 €
Rotzunge in Mandelkruste mit frischem Blattspinat & Petersilienkartoffeln	18,00 €
Coq au Vin 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	18,50 €

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 €