

# Vorspeisen

Gefüllte Knoblauchchampignons mit Petersilienkruste an sc. tatare auf knackigem Salatbouquet, bunt garniert/A,G,I,J	9, 50
Gebackene Champignons auf sc. tatare an Kräuterreis & Dekor/A,G,I,J	9, 50

# Suppen

Raffinierte Flädlesuppe Feine Rinderbrühe mit Eierkuchenstreifen/A,B,I,H,M	4, 80
Tomatencremesüppchen mit Basilikumrahm (2,3) und Kräutercroutons A,H,I,J	4, 80
Möhren-Fenchel-Suppe mit Creme fraiche/B,I	4, 80

# Salate

Klosterkeller-Mini-Salat Frischer Salat mit Orangenvinaigrette, bunt garniert/H	3, 50
--	-------

# Herzhaftes und Deftiges aus unserer Kellerküche

*Rosmarin-Rumpsteak im Tiegel* 18,50

Ein würziges Steak mit Rosmarin gebraten  
an Paprika-Zwiebel-Rahm & frischen Bratkartoffeln/I,J

*Rumpsteak mit Senfkruste* 19,00

Ein würziges Steak mit gemahlenden  
Sonnenblumenkernen in Senfkruste gebacken,  
dazu Broccoli in Sahne & gebratenen Knoblauchkartoffeln/I

*Knoblauch-Rumpsteak im Tiegel* 18,50

Ein würziges Steak mit Knoblauchsahnesauce und  
frischen Bratkartoffeln. Dazu reichen wir Ihnen einen bunten  
Salatteller/I,J,G

*Rotzungenfilet in Mandelkruste* 17,00

mit frischem Blattspinat & Petersilienkartoffeln/A,H,M

*Coq au Vin* 17,00

Gebratene Hähnchenkeule auf Rotweinsauce mit Gemüseallerlei,  
Herzoginkartoffeln & einem bunten Salatteller/B,G,J

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet,* 17,50

*gefüllt mit Kräuterfrischkäse,*  
auf Basilikumsahnesauce & Kartoffelkroketten/I,J,M

# Dessert

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