

# 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	5,50
Tomatencremesüppchen mit Basilikumrahm <sup>(2,3)</sup> und Kräutercroutons A,H,I,J	5,50
Möhren-Fenchel-Suppe mit Creme fraiche/B,I	5,50

# Salate

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

# Herzhaftes und Deftiges aus unserer Kellerküche

**Rosmarin-Rumpsteak im Tiegel** 20,00  
Ein würziges Steak mit Rosmarin gebraten  
an Paprika-Zwiebel-Rahm & frischen Bratkartoffeln/I,J

**Rumpsteak mit Senfkruste** 21,00  
Ein würziges Steak mit gemahlenden  
Sonnenblumenkernen in Senfkruste gebacken,  
dazu Broccoli in Sahne & gebratenen Knoblauchkartoffeln/I

**Knoblauch-Rumpsteak im Tiegel** 20,00  
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,  
gefüllt mit Kräuterfrischkäse,** 17,50  
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
<b>Schwarzwälder Kirscheisbecher</b> 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