

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 ^(2,3) 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/I,J,G

Rotzunge in Mandelkruste 17,00

mit frischem Blattspinat & Petersilienkartoffeln

Coq au Vin 17,00

Gebratene Hähnchenkeule auf Rotweinsauce mit Gemüseallerlei,
Herzoginkartoffeln/B,G,J

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, 17,50

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

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