

# Vorspeisen

- |   |  |              |
|---|--|--------------|
| 1 | <i>Gefüllte Knoblauchchampignons mit Petersilienkruste an sc. tatare an knackigem Salatbouquet, bunt garniert</i> <sub>/A,G,I,J</sub>                    | <i>12,00</i> |
| 2 | <i>Räucherlachs auf frisch gebackenem Pesto-Pfannkuchen</i> <sup>(2,3)</sup> <i>im Salatbett, an Orangen-Dressing, bunt garniert</i> <sub>/A,I,H,M</sub> | <i>14,50</i> |
| 3 | <i>Gebackene Champignons auf sc. tatare an Kräuterreis</i> <sub>/A,I,G,J</sub>   | <i>12,00</i> |

# Suppen

- |   |   |             |
|---|---|-------------|
| 5 | <i>Möhren-Fenchel-Suppe mit Creme fraiche</i> <sub>/B,J</sub>   | <i>6,50</i> |
| 6 | <i>Raffinierte Flädlesuppe</i><br><i>Feine Rinderbrühe mit Eierkuchenstreifen</i> <sub>/A,B,I,H,M</sub>     | <i>6,50</i> |
| 7 | <i>Tomatensüppchen mit Basilikumrahm</i> <sup>(2,3)</sup> <i>&amp; Buttercroutons</i> <sub>/A,B,I,H,M</sub> | <i>6,50</i> |

# Salate

- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| 10 | <i>Gartensalat</i><br><i>verschiedene Salate mit Chicorée, Kräutern, grüner Gurke, Körnern, Tomate und Apfelscheiben an einer herzhaften Orangen-Vinaigrette, bunt garniert</i> /H | <i>10,50</i> |
| 66 | <i>Klosterkeller-Mini-Salat</i><br><i>Frischer Salat mit Orangen-Dressing, bunt garniert</i> /H  | <i>5,50</i>  |
| 67 | <i>Sahnegurkensalat</i> <sub>/I</sub>  | <i>4,50</i>  |

*Alle Preise sind in Euro inclusive MwSt. ausgewiesen.*

# *Herzhaftes und Deftiges aus unserer Kellerküche*

- |           |   |                     |
|-----------|---|---------------------|
| <b>14</b> | <b><i>Rosmarin-Rumpsteak im Tiegel</i></b><br><i>Ein würziges Steak mit frischem Rosmarin gebraten<br/>an Paprika-Zwiebel-Rahm &amp; deftigen Bratkartoffeln/I,J</i>  | <b><i>23,00</i></b> |
| <b>15</b> | <b><i>Rumpsteak mit Senfkruste</i></b><br><i>Ein würziges Steak mit gemahlenden<br/>Sonnenblumenkernen in Senfkruste überbacken,<br/>dazu Broccoli in Sahne &amp; gebratene Knoblauchkartoffeln/I</i>             | <b><i>25,00</i></b> |
| <b>16</b> | <b><i>Zwiebelfleisch-Tiegel „Bibulibus“</i></b><br><i>Pikant gewürztes Roastbeef mit viel Zwiebeln in Rotwein<br/>an herzhaften Kidneybohnen &amp; Röstiko /AI,,J,M</i>   | <b><i>23,00</i></b> |
| <b>17</b> | <b><i>Mönchspfanne</i></b><br><i>Kräftiger Rindsgoulasch vom Roastbeef auf frischen<br/>Bratkartoffeln, bunt garniert/A,G</i>   | <b><i>18,00</i></b> |
| <b>18</b> | <b><i>Knoblauch-Rumpsteak im Tiegel</i></b><br><i>Ein würziges Steak mit Knoblauchrahmsauce und<br/>frischen Bratkartoffeln /A,I,J,G</i>  | <b><i>22,00</i></b> |
| <b>19</b> | <b><i>Kräuter-Steak-Pfanne</i></b><br><i>Ein Rumpsteak mit Kräutern der Provence gebraten,<br/>mit Tomate &amp; Käse überbacken &amp; mit frischem Salat<br/>garniert. Dazu reichen wir Ihnen Röstiko /A, I,M</i> | <b><i>23,00</i></b> |

*Jeden Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 1,50 €.*

# Fischgerichte

- |    |   |              |
|----|---|--------------|
| 21 | <i>Zanderfilet im Lauchbett<br/>an Zitronen-Cognac-Sauce &amp; Petersilienkartoffeln /A,I,J</i> | <i>21,00</i> |
| 22 | <i>Rotzungenfilet in Mandelkruste<br/>an Blattspinat &amp; Petersilienkartoffeln /A,H,M</i>     | <i>20,00</i> |

# Geflügelgerichte

- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| 29 | <i>Gebratene Wachteln an Creamsherrysauce<br/>mit in Portwein gedünsteten Feigen &amp; Herzoginkartoffeln /A,I,J,M</i> | <i>21,00</i> |
| 31 | <i>Coq au Vin<br/>Gebratene Hähnchenkeule auf Rotweinsauce mit Gemüseallerlei,<br/>Herzoginkartoffeln /B,G,J,M</i>     | <i>18,00</i> |

*Jeden Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 1,50 €.*

## Gerichte vom Schwein

- 32 Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, 19,50  
gefüllt mit Kräuterfrischkäse,  
auf Basilikumsahnesauce & Kartoffelkroketten /I,J,M
- 33 Zart gebratene Schweinefilets 19,50  
mit feiner Kirsch-Ingwer-Sauce überzogen  
und gebutterten Schupfnudeln /A,I,J,M
- 34 Gebratene Schweinefilets auf Sauce Choron <sup>(1,4)</sup> 18,50  
mit gebutterten Erbsen & Pommes frites /A,H,I,J

## Gerichte vom Rind

- 37 Rumpsteak mit Kräuterkruste 26,00  
auf Rotweinsauce mit feinen Speckböhnchen  
& Herzoginkartoffeln /A,B,I,J,M
- 38 Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln 23,00  
an frischen Bratkartoffeln /A
- 39 Rumpsteak „Spreewälder Art“ <sup>(2,3)</sup> 23,00  
mit frischen Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln,  
Gewürzgurke, Meerrettich /I,J

Jeden Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 1,50 €.

# Klosterkeller-Steaks

44	<b>Pfeffersteak</b> 200 g (Rohgewicht) schweres Rumpsteak mit Pfeffersauce /L,J	24,00
45	<b>Champignon-Steak</b> 200 g (Rohgewicht) schweres Rumpsteak mit Rahm-Champignon (3) /L,J	25,00
47	<b>Rumpsteak (200 g Rohgewicht)</b>	20,00
48	<b>Rumpsteak (250 g Rohgewicht)</b>	23,00
49	<b>Riesen-Rumpsteak (350 g Rohgewicht)</b> (für durchgebraten nicht geeignet)	32,00

## Beilagen zu den Klosterkeller-Steaks

52	Pfeffersauce /L,J	4,00	59	frische Bratkartoffeln	5,00
53	Sauce Choron (1,4) /L,J	4,00	60	Pommes frites	3,50
54	Champignons (3) in Rahm	5,00	61	Röstiko/A,I,M	3,50
55	Prinzessbohnen	4,50	62	Kartoffelkroketten/A,I, M	3,50
57	Gebutterte Schupfnudeln /A,M	4,00	64	Herzoginkartoffeln /A,I,M	3,50
58	Speckbohnen	4,80	65	Knobl.Bratkartoffeln	6,00

Jeden Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 1,50 €.

# Dessert

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 69 | <b>Tartufo</b><br><i>Eiskrem Vanille-Schokolade mit Schlagsahne /I,M</i>   | 6,00 € |
| 70 | <b>Zitronensorbet</b><br><i>Sekt mit Zitroneneis /M</i>  | 6,00 € |
| 71 | <b>Schwarzwälder Kirscheisbecher</b><br><i>Schoko- und Vanilleeis mit Kirschwasser,<br/>Kirschen, Sahne &amp; Schokoraspeln /M,I,J</i> | 7,00 € |
| 75 | <b>Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne</b><br><i>/I,I,M</i>   | 6,00 € |

























Anlage: Angabe von Zusatzstoffen in Lebensmitteln	
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffe
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	mit Süßungsmittel
7	mit Phosphat
8	geschwärzt
9	gewachst
10	Chininhaltig
11	Koffeinhaltig