

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | <i>Gefüllte Knoblauchchampignons mit Petersilienkruste an sc.tatare an knackigem Salatbouquet, bunt garniert</i> /A,G,I,J | 11,00 € |
| 2 | <i>Räucherlachs auf frisch gebackenem Pesto-Pfannkuchen ^(2,3) im Salatbett, an Balsamico-Vinaigrette, bunt garniert</i> /A,I,H,M | 14,50 € |
| 3 | <i>Gebackene Champignons auf sc. tatare an Kräuterreis</i> /A,I,G,J | 11,00 € |

Suppen

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

Salate

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | <i>Gartensalat
verschiedene Salate mit Chicorée, Kräutern, grüner Gurke, Körnern, Tomate und Apfelscheiben an einer herzhaften Orangen-Vinaigrette, bunt garniert</i> /H | 9,50 € |
| 66 | <i>Klosterkeller-Mini-Salat
Frischer Salat mit Orangen-Dressing, bunt garniert</i> /H | 3,50 € |
| 67 | <i>Sahnegurkensalat</i> /I | 3,00 € |

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

Herzhaftes und Deftiges aus unserer Kellerküche

- | | | |
|----|--|---------|
| 14 | Rosmarin-Rumpsteak im Tiegel
<i>Ein würziges Steak mit frischem Rosmarin gebraten
an Paprika-Zwiebel-Rahm & deftigen Bratkartoffeln/I,J</i> | 20,00 € |
| 15 | Rumpsteak mit Senfkruste
<i>Ein würziges Steak mit gemahlene
Sonnenblumenkernen in Senfkruste überbacken,
dazu Broccoli in Sahne & gebratene Knoblauchkartoffeln/I</i> | 21,00 € |
| 16 | Zwiebelfleisch-Tiegel „Bibulibus“
<i>Pikant gewürztes Roastbeef mit viel Zwiebeln
an herzhaften Kidneybohnen & Röstiko /A,I,J,M</i> | 20,00 € |
| 17 | Mönchspfanne
<i>Kräftiger Rindsgoulasch vom Roastbeef auf frischen
Bratkartoffeln, bunt garniert.
Dazu reichen wir Ihnen einen Salatteller /A,G</i> | 16,00 € |
| 18 | Knoblauch-Rumpsteak im Tiegel
<i>Ein würziges Steak mit Knoblauchrahmsauce und
frischen Bratkartoffeln. Dazu reichen wir Ihnen einen bunten
Salatteller /A,I,J,G</i> | 20,00 € |
| 19 | Kräuter-Steak-Pfanne
<i>Ein würziges Rumpsteak mit Kräutern der Provence gebrater
Tomate & Käse überbacken, bunt garniert.
Dazu reichen wir Ihnen Röstiko /A, I,M</i> | 20,00 € |

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

Fischgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 21 | Zanderfilet im Lauchbett
<i>an Zitronen-Cognac-Sauce & Petersilienkartoffeln /A,I,J</i> | 18,00 € |
| 22 | Rotzungenfilet in Mandelkruste
<i>an Blattspinat & Petersilienkartoffeln /A,H,M</i> | 17,00 € |

Geflügelgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 29 | Gebratene Wachteln an Creamsherrysauce
<i>mit in Portwein gedünsteten Feigen & Herzoginkartoffeln /A,I,J,M</i> | 18,50 € |
| 31 | Coq au Vin
<i>Gebratene Hähnchenkeule auf Rotweinsauce mit Gemüseallerlei, Herzoginkartoffeln & einem bunten Salatteller /B,G,J,M</i> | 17,00 € |

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

Gerichte vom Schwein

- 32 *Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, gefüllt mit Kräuterfrischkäse, auf Basilikumsahnesauce & Kartoffelkroketten /I,J,M* *17,50 €*
- 33 *Zart gebratene Schweinefilets mit feiner Kirsch-Ingwer-Sauce überzogen und gebutterten Schupfnudeln /A,I,J,M* *17,00 €*
- 34 *Gebratene Schweinefilets auf sc. choron ^(1,4) mit gebutterten Erbsen & Pommes frites /A,H,I,J* *16,50 €*

Gerichte vom Rind

- 37 *Rumpsteak mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce mit feinen Speckböhnchen & Herzoginkartoffeln /A,B,I,J,M* *24,00 €*
- 38 *Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln an frischen Bratkartoffeln /A* *20,00 €*
- 39 *Rumpsteak „Spreewälder Art“ ^(2,3) mit frischen Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Meerrettich & Sahnegurkensalat /I,J* *21,00 €*

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

Klosterkeller-Steaks

44	Pfeffersteak 180 g (Rohgewicht) schweres Rumpsteak mit Pfeffersauce /L,J	22,00 €
45	Champignon-Steak 180 g (Rohgewicht) schweres Rumpsteak mit Rahm-Champignon (3) /I,J	24,00 €
47	Rumpsteak (200 g Rohgewicht)	21,00 €
48	Rumpsteak (250 g Rohgewicht)	25,00 €
49	Riesen-Rumpsteak (350 g Rohgewicht) (für durchgebraten nicht geeignet)	32,00 €

Beilagen zu den Klosterkeller-Steaks

52	Pfeffersauce /I,J	3,00 €	59	frische Bratkartoffeln	4,00 €
53	sc. choron (1,4) /I,J	3,00 €	60	Pommes frites	3,50 €
54	Champignons (3) in Rahm	4,00 €	61	Röstiko/A,I,M	3,50 €
55	Prinzessbohnen	4,00 €	62	Kartoffelkroketten/A,I,M	3,50 €
57	Gebutterte Schupfnudeln /A,M	4,00 €	64	Herzoginkartoffeln /A,I,M	3,50 €
58	Speckbohnen	4,30 €	65	Knoblauchkartoffeln	4,50 €

*Zu den Klosterkeller-Steaks reichen wir Ihnen gratis einen
Salatteller mit dem Dressing Ihrer Wahl*

Balsamico-Dressing Orangen-Dressing Kräuter-Dressing/G

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

Dessert

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