

# Vorspeisen

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

# Suppen

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

# Salate

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

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

# Herzhaftes und Deftiges aus unserer Kellerküche

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 14 | <b>Rosmarin-Rumpsteak im Tiegel</b><br><i>Ein würziges Steak mit frischem Rosmarin gebraten<br/>an Paprika-Zwiebel-Rahm &amp; deftigen Bratkartoffeln /I,J</i>                                  | 20,00 € |
| 15 | <b>Rumpsteak mit Senfkruste</b><br><i>Ein würziges Steak mit gemahlenden<br/>Sonnenblumenkernen in Senfkruste überbacken,<br/>dazu Broccoli in Sahne &amp; gebratene Knoblauchkartoffeln /I</i> | 21,00 € |
| 16 | <b>Zwiebelfleisch-Tiegel „Bibulibus“</b><br><i>Pikant gewürztes Roastbeef mit viel Zwiebeln<br/>an herzhaften Kidneybohnen &amp; Röstiko /A,I,J,M</i>   | 20,00 € |
| 17 | <b>Mönchspfanne</b><br><i>Kräftiger Rindsgoulasch vom Roastbeef auf frischen<br/>Bratkartoffeln, bunt garniert /A,G</i>   | 16,00 € |
| 18 | <b>Knoblauch-Rumpsteak im Tiegel</b><br><i>Ein würziges Steak mit Knoblauchrahmsauce und<br/>frischen Bratkartoffeln /A,I,J,G</i>   | 20,00 € |
| 19 | <b>Kräuter-Steak-Pfanne</b><br><i>Ein würziges Rumpsteak mit Kräutern der Provence gebrater<br/>Tomate &amp; Käse überbacken, bunt garniert.<br/>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* 18,00 €  
*an Zitronen-Cognac-Sauce & Petersilienkartoffeln /A,I,J*
- 22 *Rotzungenfilet in Mandelkruste* 17,00 €  
*an Blattspinat & Petersilienkartoffeln /A,H,M*

# Geflügelgerichte

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

*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 <sup>(1,4)</sup>  
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“ <sup>(2,3)</sup>  
mit frischen Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Meerrettich  
& Sahnegurkensalat /I,J* *22,00 €*

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

# Klosterkeller-Steaks

44	<b>Pfeffersteak</b> 180 g (Rohgewicht) schweres Rumpsteak mit Pfeffersauce /I,J	22,00 €
45	<b>Champignon-Steak</b> 180 g (Rohgewicht) schweres Rumpsteak mit Rahm-Champignon (3) /I,J	24,00 €
47	<b>Rumpsteak (200 g Rohgewicht)</b>	21,00 €
48	<b>Rumpsteak (250 g Rohgewicht)</b>	25,00 €
49	<b>Riesen-Rumpsteak (350 g Rohgewicht)</b> (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 | <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