

Vorspeisen

*Gebratene Riesengarnelen oder gebratene Pilze
an Wildkräutersalaten in Sauce Vinaigrette*

15,50 €

Tomaten- Mozzarellaalat mit Basilikum-Pesto

9,50 €

*Hirsch-Carpaccio mit
geriebenem Parmesan und Feldsalat*

16,50 €

*Gelbe-Bete-Carpaccio mit Pesto, Ziegenkäse,
Feldsalat und gerösteten Walnüssen*

15,50 €

Suppen

Wildkraftbrühe mit Grießklößchen

8,50 €

Steinpilzrahmsuppe

9,50 €

Kürbis-Ingwersuppe

8,50 €

*Zu allen Suppen und Vorspeisen
reichen wir Baguette*

„Klosterplatte“

*Schweinemedailon, Hähnchenbruststeak und ein
kleines Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce, Sauce
Bearnaise, Grill Gemüse, Röstzwiebeln & Kroketten*

33,50 €

*Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter,
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln*

29,50 €

*Rinderroulade mit eigener Soße,
Kroketten, Rot- und Rosenkohl*

27,50 €

*Rehkeulenbraten mit Wacholdersauce,
Kartoffelklößen, Rot- und Rosenkohl
gebratene Pilze, Birnen-Ingwerkompott
und Preiselbeer-Pfirsich*

35,50 €

*Gegrillte Hirschsteaks auf Wacholdersauce mit
Rösti, Rot- und Rosenkohl, gebratene Pilze,
Birnen-Ingwerkompott & Preiselbeer-Pfirsich*

37,50 €

*Gänsebrust mit Calvadossauce,
Klößen, Preiselbeerpfirsich, Birnen-
Ingwerkompott, Rot- und Rosenkohl*

42,50 €

*Gebratenes Zanderfilet mit Rösti
Kräuter-Weißweinsauce & Grill-Gemüse*

29,50 €

*...für unsere kleinen Gäste empfehlen wir:
Nudeln, Pommes, Nürnberger Würstchen,
Schnitzel, Pfannkuchen oder Fischstäbchen*

Auswahl vom Lavasteingrill

| | |
|----------------------------|---------|
| 2 Hähnchenbruststeaks 240g | 25,50 € |
| 3 Schweinemedallions 240g | 26,50 € |
| Rumpsteak 220g | 35,50 € |
| Rinderfilet 220g | 39,50 € |

dazu servieren wir Kräuterbutter, Pfeffersoße,
eine Ofenkartoffel mit Sour-Cream und Salat.

Wahlweise auch mit Grill-Gemüse, Kroketten oder Pommes

Tortellini mit einer Spinat-Ricotta Füllung
in Ratatouille Gemüse und Parmesan 17,50 €

Ratatouille Gemüse mit Tomaten, Zucchini,
Aubergine, Paprika und Zwiebeln, dazu Feta,
Falafel Bällchen & Römersalat 17,50 €

Gemüsestrudel mit gebratenen Pilzen,
Rucola und Kräuterquark 17,50 €

Dessert

Haselnuss Eis mit warmen Zimtpflaumen
8,50 €

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis
7,50 €

Mousse au Chocolat
9,50 €

Crème Brûlée
9,50 €