

Vorneweg und Kleinigkeiten

Bruschetta „Tomatillo“ Knoblauchbrot / Tomaten / Parmesan / Rucola	8,00
Carpaccio vom Rind Pesto / gebratene Pilze / Parmesan / Rucola	11,50 14,50
Gefüllte Avocado feiner Avocado-Cocktail / Flusskrebse / Ananas Cocktailsauce / Dill / Basilikum / Wildkräutersalat	11,00
Zwiebelkuchen mit Speck und Zwiebeln Rapunzelsalat / Kartoffeldressing / Kräuterschmand dazu ein Glas Federweißer	9,50 4,50

Zum Aastöpfeln

Curry-Kürbissüppchen vom Hokkaido Kernöl / Kürbiskerne / Croutons	6,00 8,50
Bergische Kartoffelcremesuppe dazu eine kleine Kottenbutter	6,00 8,50

Frisch vom Acker

„Thai-Salat“ frische Gartensalate / Sesamdressing / Hähnchen-Spieße Thaimarinade / Erdnuss-Chili-Dip	15,00
„Bergischer Salat“ Bunte Blattsalate / Hausdressing / Balsamicolinsen gebratene Poulardenbrust / Portweinsauce	15,00
„Herbst-Salat“ bunte Blattsalate / Rapunzel / Himbeerdressing Rote Beete / Apfel / Nüsse / gratinierter Ziegenkäse	15,00
Alle Salate als Vorspeisen-Portion:	11,00

Pasta & Specials

Parmesan-Risotto gebratene Kalbsleberstreifen / rote Zwiebeln Balsamico / Salbei / Rucola / Parmesan	16,00
Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel gefüllt / Kürbissauce Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Rucola / Parmesan	15,00
Falafelbällchen Paprika-Hummus / Avocado / Cashewkerne / Granatapfel Sojajoghurt / Wildkräutersalat / Himbeerdressing	14,50
Alle Pasta & Specials als Vorspeisen-Portion:	11,00

SPEISEKARTE



Fisch & Seabood

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ Speckwürfel / kleine Krabben / Kräuterkartoffeln Zitrone / gemischter Salat der Saison	21,50
Zanderfilet „Elsässer Art“ Rahmsauerkraut / geräucherter Kartoffelstampf Senfschaumsauce / Röstzwiebeln	24,00
Gambas Knoblauch / Olivenöl / Lauch Tomaten / Kräuterbutter / frisches Baguette	15,00 23,50
Lachsfilet auf der Haut gebraten auf Paprika-Hummus / Blattspinatgemüse Curryschaum / Falafelbällchen	24,00

Die Klosterschänken Klassiker

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten Honig / Kräutern / Portweinsauce zweierlei Süßkartoffel / Blattspinat	24,50
Gemischte Filetwürfel Rind / Schwein / Geflügel / Edelpilze / Nüsse / Pfeffer/ Kräuterrahm / Butterspätzle / Salatgarnitur	22,00
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel / Rotweinjus / Spitzkohlgemüse Rote Beete / Rosmarinkartoffeln	22,00

Fleisch ist ein Stück Lebenslust

Kalbsleber „Berliner Art“ geschmorte Äpfel & Zwiebeln / Kartoffelstampf / Portweinsauce	23,50
Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus Oliven / Tomaten-Bohngemüse / Pesto-Risotto	23,50
Black-Angus Rumpsteak Zwiebel-Senfkruste / Rotweinsauce/ Kohlrabigemüse in Rahm / gebratene Serviettenknödel	26,50

Süsse Sünden

Crème brûlée marinierte Ananas / Passionsfruchtsorbet	8,50
Sorbet des Tages mit Prosecco aufgegossen	6,00
Zwetschgen-Crumble Vanillesauce / Walnüsse / Vanilleeis	7,50
Dolce Vita - heiß und kalt Vanilleeis / Espresso / Milchschaum	4,50
Espresso mit einem mini Glas Crème brûlée	5,50
Cappuccinomousse in der Tasse Milchschaum / Crunch / Vanille-Bailey's-Eis	7,50

Aperitif-Empfehlungen

Inge Limette / Ingwer / Wodka / Prosecco	6,50
HUGO Prosecco / Holunderblütensirup Limette / Minze / Soda / Eis	6,50
Lillet Jolie Lillet Rosè / Grapefruit / Bitter Lemon	6,50
Aperol Spritz Aperol / Prosecco / Orange	6,50
Porto Tonic Weißer Portwein / Tonic Water / Orange	6,50
OHNE GIN IST DAS LEBEN GINLOS... „BULDOG“ // „MARE“ // „HENDRICKS“ Andere auf Anfrage (ohne Tonic)	6,50

Alkoholfrei

Unsere hausgemachte „WELL-FIT“ Limonade	3,50
Ipanema Ginger Ale / Maracuja / Limette / Rohrzucker	5,00
Orange Lemon Spritz Monin Orange / Bitter Lemon	4,50
HUGO (alkoholfrei) Sekt alkoholfrei / Holunderblütensirup Limette / Minze / Soda / Eis	6,00

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.