

# <u>Vorspeisen</u>

Geröstetes Bruschetta-Brot (vegan möglich) Knoblauchbrot/Tomaten/Parmesan/Rucola	€ 9,50
Carpaccio vom Black-Angus-Rind	·
Pesto/gebratene Pilze/Trüffelcreme/Parmesan/Rucola	€ 18,50
kleine Portion	<i>€ 14,50</i>
Gegrillter grüner Spargel	
Orangen-Fenchel/Wildkräutersalat/Parmesan/Pinienkernen/	
Rauchmayonaisse	€ 14,50
Räucherlachs-Tonnato	
feiner Räucherlachs/Thunfischsauce/Kapern/Sardellenfilets/	
Limetten/Baby-Spinat	€ 17,50
<u>Suppen</u>	
Bergische Kartoffelcremesuppe (vegetarisch möglich)	
Mettwurst/Croutons	€ 9,50
Cremesuppe von Süßkartoffeln (vegetarisch möglich)	
Kokosmilch/Cashewkerne/Hähnchenspieß	€ 10,50

Alle Suppen als kleine Portion  $\in$  6,50



# Knackige Salate

"Thai-Salat" frische Gartensalate/Sesamdressing/Hähnchen-Spieße/ Thaimarinade/Erdnuss-Chili-Dip	€ 19,50		
"Salat Burrata" (vegetarisch) Bunte Blattsalate/Burrata/Balsamico-Rahmdressing/grüner Spargel/ Pesto/Mandeln	€ 18,50		
"Der Klassiker" Blattsalate/Hausdressing/gebratene Poulardenbrust/ Balsamicolinsen/Portweinsauce	€ 19,50		
Alle Salate als Vorspeise € 12,50			

# Pasta & Specials

<b>Tomaten-Fregola</b> gebratene Rinderstreifen/Oliven/getrockt	nete Tomaten/Rotweinsauce/	
Rucola/Parmesan/Pinienkerne		€ 24,50
	kleine Portion/Vorspeise	€ 18,50
Kräuter-Tortellacci (vegetarisch)		
mit grünem Spargel /Blattspinat/Basilik	umsauce/	
Himbeerzwiebeln/Rucola/Parmesan		€ 21,50
	kleine Portion/Vorspeise	€ 15,00



# Kinder sind bei uns 🧡 -lich Willkommen.

Deshalb laden wir Euch gerne zu Eurem Lieblings-Essen ein und natürlich bekommen alle Kinder nach dem Essen ein kleines Eis!

# Hits für Kids

Hähnchenschnitzel/Pommes frites/Salat

Nudeln/Tomatensauce/Parmesan

Gebackenes Fischfilet/Kartoffelstampf/Knoblauchmayonnaise

## Tomaten-Fregola-Vegan

gebratenes, grünes Gemüse/Wildkräutersalat in Balsamicodressing Pinienkerne  $\in 21,50$ 

# Fisch & Seafood

# Saltimbocca vom Zanderfilet mit weißer Buttersauce/Parmesanrisotto mit Pesto/ Ratatouillegemüse € 31,00Gambas Knoblauch/Olivenöl/Lauch/Tomaten/Kräuterbutter/ frisches Baguette € 28,50kleine Portion/Vorspeise € 19,50Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Hummerschaum/Blattspinat mit Pinienkernen/ schwarze Nudeln € 32,50



# Die Klosterschänken-Klassiker

### Barbarie-Entenbrust

mit Honig & Thymian gebraten/Portweinsauce/ Belugalinsen mit altem Balsamico/Sesam-Schupfnudeln

€ 29,50

### Gemischte Filetwürfel

Rind/Schwein/Geflügel/Speck/Champignons/Tomaten/Pfefferrahm/ Butterspätzle/Salatgarnitur

€ 28,50

### Schweinefiletmedaillons

im Speckmantel auf Bäckchenragout/Vanillekarotten/ Kartoffelgratin

€ 28,50

# "Unser Überraschungsmenü" (auf Vorbestellung)

4 Gänge-pro Person

€ 53,00

inkl. Weinbegleitung & Wasser

€ 66,00

-Gäste mit EWR-Kundenkarte sparen pro Menü 3,00 €-

# Fleisch ist ein Stück Lebenslust

### Black-Angus Rumpsteak

unter der Parmesankruste/Rotweinsauce/Blattspinatgemüse/cremiger Risotto

€ 36,50

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Spargelgemüse/Zitrone/Preiselbeeren/ gemischten Salat der Saison

31,00 €

### Butterzarte Iberico-Bäckchen

in eigener Sauce/Röstzwiebeln/geräucherter Kartoffelstampf Spitzkohl à la creme

28,50 €



## Süsse Sünden

Crème brûlée frische Beeren/Himbeersorbet		€ 11,00
Sorbet des Tages mit Prosecco aufgegossen		€ 7,50
<b>Weißer Schokoladenkuchen</b> Erdbeer-Rhabarberkompott/Erdbeersorbet		€ 10,50
<b>Dolce Vita - heiß und kalt</b> Vanilleeis/Espresso/Milchschaum		€ 6,50
Espresso mit einem Mini-Glas Crème brûlée		€ 6,50
Sorbet Eis Sahne	Kugel Kugel Portion	<i>€</i> 3,00 <i>€</i> 2,50 <i>€</i> 1,50

## Alle Inhaber der EWR-Plus-Card

erhalten zum Dessert einen Espresso kostenlos. Bitte halten Sie Ihre Karte bereit!

## Info für unsere Gäste:

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Sprechen Sie uns bei Fragen bitte an!

### KLOSTERSCHÄNKEN FLEISCHEREI



DIE BESTEN PREMIUM STEAKS AUS ARGENTINIEN, AUSTRALIEN, URUGUAY UND HOLLAND, ZUM TEIL IM HAUSEIGENEN DRY-AGER GEREIFT ODER FRISCH VOM STÜCK. MIT AUSGESUCHTEN GEWÜRZEN UND FEINEN AROMEN VERSEHEN, ENTFALTEN UNSERE STEAKS IHREN VOLLEN UND NATÜRLICHEN GESCHMACK.

### KLOSTER ARGENTINE BEEF TENDERLOIN / BEEF STRIPLOIN

DAS SCHMACKHAFTE ARGENTINE BEEF STAMMT VON RINDERN, DIE UNTER FREIEM HIMMEL LEBEN UND NICHT ZUSÄTZLICH MIT GETREIDE GEFÜTTERT WERDEN, DIE RINDER ENTSCHEIDEN SO SELBST ÜBER IHRE ERNÄHRUNG. AUF DEN WEITLÄUFIGEN WEIDEGRÜNDEN ARGENTINIENS HABEN SIE DIE WAHL ZWISCHEN 100 SAFTIGEN GRASSORTEN. DAS STEAK IST FEST IN DER KONSISTENZ, SAFTIG UND AROMATISCH IM GESCHMACK.

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET (180 GRAMM)	33,00 €
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK (180 GRAMM)	24,00 €
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK (250 GRAMM)	32,00 €

### AMERICAN BEEF FLANK STEAK

DER TRENDSCHNITT AUS AMERIKA IST DER FLANK CUT VOM BLACK ANGUS RIND. DAS FLANK STEAK IST FEIN MARMORIERT, GESCHMACKSINTENSIV UND SAFTIG. ES ZEICHNET SICH DURCH SEINEN SEHR GERINGEN BISS AUS UND WIRD AM BESTEN MEDIUM-RARE GEGESSEN. DER FETTANTEIL IST SEHR GERING. DAS FLEISCH WIRD AUFGESCHNITTEN SERVIERT.

(300 GRAMM) 29,50 €

### KLOSTER URUGUAY BEEF PRIME RIB GRAIN FED

DIESES STEAK WIRD AUS DER HOCHRIPPE GESCHNITTEN UND IST AUCH ALS RIB EYE STEAK ODER ENTRECOTE BEKANNT. DIE TIERE WERDEN NOCHMALS MIT GETREIDE ZUGEFÜTTERT. UNSER "GENTLEMENS-CUT" VOM URUGUAY BEEF AUS FREILANDHALTUNG IST AUSGEWOGEN MARMORIERT, BESONDERS SAFTIG UND WUNDERBAR WÜRZIG IM GESCHMACK.

URUGUAY BEEF PRIME RIB STEAK (300 GRAMM)

36.50 €

TRITTERET DOLONGE

### **KLOSTER DRY AGED CUTS**

DI ATTODINIAT/DINITENIZED NIC

IBAIAMA-SCHWEINEKARREE (CA. 300 GRAMM) SUPER LECKER 27,50 €

DASS DAS AUBERGEWÖHNLICH LECKERE FLEISCH DES IBAIAMA-SCHWEINS ÜBERHAUPT NOCH AUF UNSERE TELLER KOMMT, IST NUR DEM ZÄHEN WILLEN UND QUALITÄTSBEWUSSTSEIN EIN PAAR WENIGER BASKISCHER BAUERN UND METZGERN ZU VERDANKEN. IN DER GRÜNEN HÜGELLANDSCHAFT IM HERZEN DER PYRENÄEN WACHSEN DIE TIERE BEHUTSAM UND LANGSAM, IN GROßEN STÄLLEN MIT AUSLAUF AUF, GANZ OHNE VORBEUGENDE ANTIBIOTIKA ODER MEDIKAMENTE. ERGEBNIS IST EIN SAFTIGES, AROMATISCHES FLEISCH, DAS NICHT IN DER PFANNE SCHRUMPFT UND DEM GENIEßER EIN AUTHENTISCHES UND HANDWERKLICHES GESCHMACKSERLEBNIS BESCHERT.

### WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN UND SAUCEN ZUM GEGRILLTEN STEAK

DOTMENTILE

DLA I ISPINA I/PINICINA CRINC	KOT METIJO2	I KOLLET_LOMIMES
4,50 €	3,50 €	5,50 €
GRÜNER SPARGEL/PARMESAN	KRÄUTERBUTTER	BRATKARTOFFELN
5,50 €	3,00 €	4,50 €
GEM. SALAT/FENCHEL/SELLERIE	<b>PORTWEINSAUCE</b>	RÖSTZWIEBELSTAMPF
4,00 €	3,50 €	4,50 €
SPITZKOHL À LA CREME	BBQ-SAUCE	KARTOFFELGRATIN
4,50 €	3,00 €	5,00 €

# Empfehlungen aus der Klosterküche

## Unsere Antipasti von der Berkelmaschine

ital. Aufschnitt/Parmesan/Gemüse/Aioli/Oliven/ Baguette € 10,50

### Pastrami (geräucherte & gegrillte Ochsenbrust)

Kartoffelrösti/Cole-Slaw/Rauchmayo/Rote Zwiebeln € 16,50

### "Die Bouillabaisse"

Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt -unbedingt probieren- € 16,50 / kleine Portion € 11,00

### Pasta-Garnele

Schwarze Spaghetti/Hummerschaum/gebratene Garnelen mit Zucchini/ Rucola/Parmesan €24,50€

### Norweger-Lachsfilet unter der Parmesankruste

auf Basilikumsauce/Rosmarinkartoffeln/Spitzkohl á la creme  $\ensuremath{\in} 29,50$ 

DAS "süße" HIGHLIGHT
Tiramisu "Klosterschänken-Style"
mit Espresso und Vanilleeis
€ 10,50