



## *Starten Sie den Abend mit einem Glas*

**Taittinger Champagner Brut Réserve** 0,1 l € 13,00

*Taittinger Brut Réserve ist ein Champagner für jeden Anlass, Ein Symbol der Festlichkeit und idealer Begleiter für die schönsten Momente im Leben.  
40% Chardonnay, 60% Pinot Noir und Meunier.*

## *Lieblings Vorspeisen*

### **Caesar's Salat**

*Knackige Romana Salatherzen, mariniert mit einem Parmesandressing,  
halbierten Cherrytomaten, hausgemachten Croutons und geriebenem Grana Padano  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen **klein € 9,50 | groß € 14,60***

**Dreierlei vom Thunfisch € 14,50**

*an Rettich und Gurke mit einer Yuzu-Crème*

## *Suppentopf*

**Crèmesuppe von der grünen Erbse € 6,50**

*mit Minze und geräucherter Hähnchenbrust*

**Essenz vom Perlhuhn € 8,90**

*mit Sellerie und Möhre*



Träume erleben!

## *Unsere Klassiker*

### **Klosterpfanne € 21,20**

*Medaillons vom Rind, Schwein, Poularde mit grüner Pfeffersauce,  
einem Kohlrabi-Pilzrahm und Bratkartoffeln*

### **Wienerschnitzel € 22,80**

*Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone & Sardelle,  
einem Beilagensalat und Preiselbeeren,  
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat*

*Genießen Sie dazu ein frisches Kloster-Märzen*

## *Osterklassiker*

### **Pochierter Stör € 24,80**

*mit Fenchel und Anis auf Zitrus-Kartoffelstampf  
an gebratenem lila Spitzkohl und Buchenpilzen*

### **Karree vom Neuseeland Lamm in Buttermilch € 32,90**

*mit einem Kräuter-Pesto, provenzialischem Gemüse  
und geräucherten la Ratte Kartoffeln*



## *Süße Versuchung*

**New York Cheesecake im Glas € 5,80**

*mit Blaubeeren und Vanille*

**Creme Brûlée von der „Dulce“ Schokolade € 8,50**

*mit zweierlei von der Himbeere*

## *Französische Käse Variation*

*Hartkäse, Comté Affiné AOP 55% aus Savoyen, Laktosefrei*

*Weichkäse, Brie de Meaux AOP 45% Region Meuse*

*Weichkäse, Reblochon Laitier MonS AOP 22% aus dem Bergigen Savoyen, Laktosefrei*

*Blauschimmel, Fourme d'Ambert AOP 50% aus der Auvergne, Laktosefrei*

*Morbier, halbfester Schnittkäse, Streifen mit Pflanzenasche - Region Franche-Comté*

**Serviert mit Feigensenf und Walnussbrot**

3 Sorten € 9,50

5 Sorten € 14,50

## *Weinempfehlung zum Käse*

**2007 Dr. Loosen "Wehlener Sonnenuhr" Riesling Auslese 0,1l € 5,60**

**0,75l € 35,00**

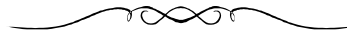
*Der Dr. Loosen "Wehlener Sonnenuhr" Riesling Auslese ist goldgelb mit grün schillernden Reflexen. Die Nase zeigt fruchtige, kristalline, vollreife Botrytisaromen. Am Gaumen ist die Dr. Loosen "Wehlener Sonnenuhr" Riesling Auslese feinfruchtig, cremig, elegant, süßlich und sehr harmonisch angenehm.*



## *Unser Oster Menü*

### ***Karamelisierter Ziegenkäse***

*auf Apfelragout mit Wildkräutern und Gurkenvinaigrette*



### ***Gebratener Adlerfisch***

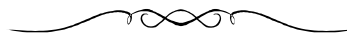
*mit cremiger Polenta und jungem Senfkohl*

*serviert mit Tomatenschaum*

*oder*

### ***Lackierte Lammschulter - und Filet***

*mit Kartoffel-Kräuter Gnocchi und Bohnenmelange*



### ***Champagner Tiramisu***

*mit grünen Traubenconfit und Macadamiakrokant*

***Als 3 Gang Menü***

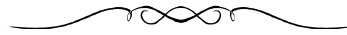
***€ 39,50 pro Person***



## *Karfreitag Menü*

### ***Konfierte Garnelen***

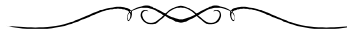
*mit Gurken-Melonentartar und Zitronen-Minz Vinaigrette*



### ***Gebratener Wolfsbarsch***

*mit Kartoffel-Kapernrisotto*

*gereicht mit Sepia Schaum und Fenchel Chip*



### ***Milch Schnitte***

*mit Maracuja-Kefir Sorbet*

***Als 3 Gang Menü***

***€ 39,50 pro Person***



## Weinempfehlung

### Weißweine

2012 Sauvignon blanc 0,75 l 26,00 €

#### **Domaine de Montarels, Languedoc-Roussillon**

Die Domaine liegt in der Ortschaft Alignan du Vent, welche selbst an zentraler Stelle in dem ca. 900 Hektar großen Weinanbaugebiet liegt. Hier ist der Einfluss des Mittelmeerklimas deutlich zu spüren. Moulin Montarels repräsentieren den neuen Stil des Languedoc, der sich darin ausdrückt, unkomplizierte Weine mit hohem Trinkgenuss zu produzieren. Die Weine sollen jung getrunken werden.

### Rotwein

2011 Chianti Classico DOCG 0,75 l 42,00 €

#### **Castello di Monsanto, Toskana**

Das Castello di Monsanto liegt bei Barberino Val d'Elsa am westlichen Rand des Chianti Classico Gebiets, umgeben von Wäldern und Olivenhainen. Auf den mineralreichen Galestra-Böden liefern die Reben komplexe und tiefe Weine. Fabrizio Bianchi hat das Weingut 1961 gekauft und damit begonnen ein klares und überzeugendes Qualitätskonzept aufzubauen. Seine Tochter Laura hat die Ideen Ihres Vaters übernommen und weiterentwickelt. Sie produziert mit Leidenschaft authentische große Chianti-Weine mit unverkennbarem, klassischem Stil.