

Die kulinarische Eröffnung

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen“

Johann Wolfgang von Goethe

Kleiner Frühlingssalat a,c,d,g,i,j

gemischte Blattsalate | knackiges Gemüse |
Passionsfrucht-Mango-Vinaigrette | Granola
vegetarisch

9,50

Blumenkohl Crème Brûlée a,c,e,g,h,i,n

Spargelsalat | Zitronenmarinade | getrocknete Tomate
Pesto Verde | Parmesan
vegetarisch

16,00

Gebeizter Bachsaibling a,g,h,2,3

Elsässer Saibling | eingelegter Rhabarber | Apfel-Buttermilch-Sud
gepickelte Gurke | Salty Fingers* | Bärlaucharomen

18,00



Der Frühlingsgruß zum Saibling

Blaufränkisch Rosé

Weingut Strehn | Österreich
trocken

intensiv mit Anklängen von Erdbeeren & Wiesenkräutern
0,1l 4,60 0,2l 9,20 0,75l 32,00

*Essbare Blätter, die sich durch ihren salzigen, saftigen und leicht bitteren Geschmack auszeichnen.

Unsere geschmackvollen Suppen

*„Weder ein gutes Rezept noch gute Zutaten machen eine gute Suppe.
Es ist der Koch, der die Suppe kocht.“ Georg-Wilhelm Exler*

Crèmesuppe vom Beelitzer Spargel a,c,g,l,k

eigene Einlage | geräucherte Mandeln | Curryöl 9,50
vegetarisch

Consommé vom Bärlauch a,c,g,i

Ravioli | Shiitake | Kirschtomate 9,50
vegetarisch

Aus See und Meer

*„Am liebsten koche ich bei offenem Fenster, dann bekommt selbst der Nachbar Appetit.“
Heidi Maria Artinger*

Victoriabarschfilet a,b,d,g,i,3

in Olivenöl geröstet | Miesmuscheln & Garnele | Safransud
Fingermöhre | Schwenkkartoffeln | Tomatenchutney 31,00

Eismeergarnelen a,c,d,g,i,j,n

in Thymianbutter gebraten | Pappardelle | Kirschtomaten
grüner Spargel | gerösteter Knoblauch | Salzzitrone 29,00



Der Aromatische zum Fisch

Chardonnay Mineral

Weingut Zeter | Pfalz

trocken

elegante Frucht von vollreifer Birne und Orange

0,1l 5,80 0,2l 11,60 0,75l 42,00

Fleischlos glücklich

„Nichts wird die Chance auf ein Überleben auf der Erde so steigern
wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung.“ Albert Einstein

Ravioli a,c,g,h,i

Ricotta-Spinat-Füllung | Spargelduett | Tomatenschaum
Frühlach | Oliven-Kräuter-Crunch 26,00
vegetarisch

Broccoli Gnocchi a,i

Kräuterschmelze | Cassoulet von Frühlingsgemüse
veganer Fetakäse | getrocknete Kirschtomate 24,00
vegan

Spargel Pur a,c,g,i

300g frischer Stangenspargel | Frühkartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 24,00
vegetarisch



Unsere Empfehlung zum Spargel

Sauvignier Gris

trocken

Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale-Unstrut

fruchtig und aromatisch mit dem Duft nach Holunderblüten

0,1l 4,80 0,2l 9,60 0,75l 35,00

Klosterklassiker

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“ *George Bernard Shaw*

Kalbsleber a,c,g,i

Portweinjus | Rhabarber-Schalotten-Chutney | Bärlauchwaffel
geschmolzenes Apfel-Zwiebel-Gemüse 26,00

Lutherschnitzel vom sächsischen Wiesenkalb a,c,g,l,14

frischer Stangenspargel | Schwenkkartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 34,00

Fleischgenuss „Pur“

„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“ *Wilhelm Busch*

Black Angus Roastbeef a,c,g,h,i,n

rosa gebraten | Nussbittersauce | geschmorte Fingermöhre | Shiitake
Steakhouse Pommes | Asiadip 36,00

Geschmortes Lammhäxle a,c,d,e,f,g,i,k

Rosmarinjus | Cassoulet von Frühlingsgemüse
Kartoffelstampf 29,00

Maishähnchenbrust g,h,l,k

auf der Haut gebraten | zweierlei Spargel | Salbei-Zitronen-Espuma
getrocknete Tomate | Reis | geröstete Kakaobohne 27,00



Der Bordeaux zum puren Fleischgenuss

Grand Bateau Rouge

Barrière Frères | Frankreich
trocken

kraftvoll mit intensiven Aromen roter Früchte
0,1l 3,90 0,2l 7,80 0,75l 28,00

Zum Finale

„Süßigkeiten sind das Gemüse für die Seele.“

Himbeerblüte a,c,e,g,h

Zartbitterschokoladencrème | Himbeere | Ingwer-Butter-Keks
Joghurt-Espuma | Aprikosensorbet 11,00

Kekas trifft Zitrone a,c,e,g,h

zweierlei von der Kokosnuss | Mousse & Baiser | Sablé
Zitronenglasur | Zitruskompott | Sesam 10,50

Frühlingsbrise a,c,e,g,h

Erdbeer-Minz-Parfait | Physalis-Kumquat-Ragout | weiße Himbeere
Schokoladenerde | karamellisierte weiße Schokolade 10,50

Eisarten

Vanille | Schokolade | Aprikosensorbet je Kugel 2,50

Unsere hausgemachten Pralinen

Prämiert beim German Chocolate Award 2025

Pralinen & Kaffee

3 Pralinen mit einer Tasse Kaffee oder Espresso 9,80
3 Pralinen mit einem doppelten Espresso oder Cappuccino 11,00

Pralinen & Rum

3 Pralinen mit 2cl Rum 14,50
nach Empfehlung des Servicemitarbeiters

Das Original

verschiedene, saisonale Sorten pro Praline 2,40

Mitbringsel für Sie selbst oder für Ihre Liebsten

„Das Beste am Erwachsensein ist das Recht, sich immer und überall Süßigkeiten zu kaufen.“

Ryan Gosting

Pralinen in einer Geschenkbox

1er Box	3,90
4er Box	12,00
9er Box	25,00

Schoko-Bites

ca. 75g 5,80

Klostertafel

ca. 75g 6,20

Alle Produkte erhalten Sie an unserer Rezeption.

Alle Preise verstehen sich in Euro.