

Die kulinarische Eröffnung

Kleiner Klostersalat

Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate |
knackiges Gemüse | Buttermilch-Dill-
Dressing | Buchweizen-Crunch
(vegetarisch) | (g,i,j,f)
7.-

Mediterraner Brotsalat

bunte Kirschtomaten | junger Spinat |
Pesto | Rauchschinken | Kalamata Oliven |
Fetakäse (a,c,f,g,i,j,5,6)
12.-

Zarte Matjesfilets

rote Beete | Apfel-Gurkenschmand |
frischer Meerrettich | Kartoffel-Rösti
(a,c,d,g,i,n,5)
13.-

Unsere geschmackvollen Suppen

Pfifferlingscremesuppe

eigene Einlage | Brezelcroutons | Kräuteröl
(a,g,l,n)
7.-

Bouillon vom Huhn

Asiatische Aromen | Wok-Gemüse |
Hähnchen Saté | Sobanudeln | gerösteter
Sesam | frischer Koriander (c,e,f,i,k)
7.-

Klosterklassiker

Roastbeef „Strindberg“

klassisch in der Senf-Zwiebel-Ei-Hülle |
Rotwein-Jus | gebratener grüner Spargel |
Steakhouse-Pommes (a,c,g,i,j)
27.-

Katharinenschnitzel

vom sächsischen Landschwein
Gefüllt mit Kräuterfrischkäse &
Schinkenspeck | Thymian-Jus | Pfifferlinge
Kräuter-Kartoffeln (a,c,g,i,n)
20.-

Hähnchenbrustfilet

Auf der Haut gebraten | Zitronen-
Buttersoße | Mini Pak Choi | Shitake Pilze
Paprikareis (a,c,f,g,l,k)
19.-

Karamellierte Kalbsleber

Balsamico-Jus | geschmorte Äpfel &
Schalotten | Pfifferlinge | Schnittlauch-
Kartoffelstampf | Röstzwiebeln (a,g,i)
19.-

Braten von der Lammkeule

Schmorjus | Bohnen-Cassoulet | geback.
Borretane-Zwiebel | Kartoffelkrapfen
(a,c,h,i,n,)
24.-

Pasta & Vegetarisch

Pasta Salsiccia

Rote Ravioli | Pardina Linsen |
scharfe Salsiccia Wurst |
Edamame Bohnen | Salbeibutter |
Parmesan
(a,c,g,h,l,)
20.-

Klosterkäse

Gebackener Almkäse | Eby Zartweizen-
Risotto | Pflaumensoße | Tomate |
zweierlei Zucchini
(vegetarisch)
(a,c,e,g,i)
18.-

Aus dem Meer

Dorade Royal im Ganzen gebraten

Röstkartoffelsalat | Pfifferlinge |
getrocknete Tomaten | Kalamata Oliven
Frühlingslauch | Pinienkerne
(3,a,d,e,i)
24.-

Zum Finale

Waldmeister Crème Brûlée

weiße Schokolade | marinierte Erdbeeren |
Tahiti-Vanilleeiscreme
karamellierte Salz-Erdnüsse
(a,c,f,g,h,n)
7.-

Klosterwindbeutel

Gefüllt mit Johannisbeer-Stachelbeer-
Ragout | Sahne | Himbeersoße
(a,c,f,g,h)
5.-

Hausgebackene Eierschecke

mit Sahne
(a,c,f,g,h)
3,50.-

Nimbtschener Landkuchen

wechselnde Sorten mit Sahne
(a,c,f,g,h)
3,50.-