

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Salatteller aus der Klosterküche

mit Romana - Salatherzen, Grana Padano,

Cherrytomaten & Thymiancroûtons,

dazu geröstete Sonnenblumenkerne & Caesarsdressing

9,90 €

- G;M;E;N;S-

mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen

+8 €

- G;M;E;N;W;S

oder

mit gebratenen Hähnchenstreifen

+6 €

- G;M;E;N;S

-

Gebackener Ziegenkäse in Nusskruste

mit mariniertem Rucola, Birnen - Feigengelee & Ciabatta

klein 8,90 €

- G;M;E;N;S

-

groß 13,90 €

Tomatisiertes Fischsüppchen mit Steinbeißerfilet, Garnele &

saisonaem Gemüse, dazu Ciabatta & Kräuterschmand

9,90 €

- G;M;F;W -

Cremige Bergkäse - Rösti - Pommes mit Parmesanmayo,  
Tomatenkonfitüre, Frühlingszwiebeln & Schnittlauchschand

8,90 €

- G;M;E;S -

## Lecker in der Saison

Confierte Entenkeule (ohne Knochen)

an Orangen - Preiselbeersauce

mit sautiertem Spitzkohl &

gebratenem Macaire - Kartoffeltaler

**24,90 €** - G;M;E;S;K  
-

Gebratenes Kalbsrückensteak 200g mit Kräuterkruste

an Rotweinsauce

mit gebratenen Wald- & Wiesenpilzen,

dazu Kartoffel - Selleriepüree

**26,90 €** - G;M;E;S -

In Tomatenrahmsauce geschwenkte Tagliarini

mit mediterranem Gemüse, Rucola & Grana Padano

& Parmesanmayo - G;M;E; -

**14,90 €**

G-M-E

mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen

**+8 €** - G;M;E;W -

oder

mit gebratenen Hähnchenstreifen

**+6 €** - G;M;E -

\* Pasta auch glutenfrei möglich \*

## Lecker in der Saison

Gebratenes Zanderfilet  
mit Zitronen – Kapernknusper,  
geschäumter Beurre Blanc  
auf Zucchini – Cherrytomatengemüse  
& Kartoffel – Dillstampf

24,90 €

- G;M;F -

Gebratenes Steinbeißerfilet in Sesamkruste  
mit sautiertem Pak Choi & Süßkartoffelpüree,  
dazu Rote Bete – Chips

24,90 €

- G;M;E;F -

Gebratene vegane Austernpilzschnitzel  
auf Kartoffel – Kürbistaler  
mit veganem Hirtenkäse &  
mariniertem Rucola,  
dazu Preiselbeermayonnaise

18,90 €

- G;S -

## Leckeres vom Rind

Doberaner Münster - Burger

160g vom norddeutschen Rinderhack  
im hausgemachten Laugenbrötchen mit Cheddar,  
Tomatenscheiben, Barbequesauce & Romanasalat,  
dazu cremige Bergkäse - Rösti - Pommes &  
Schnittlauchschand

**19,90 €**

- G;M;E;S;K

Klosterbierschnitzel vom Rinderrücken

Knusprige Scheiben vom Herforder Rind  
aus der Klosterbiermarinade  
mit Zitronen - Kapernvinaigrette, Rotweinsauce,  
Speckbohngemüse & Rosmarinkartoffeln

**24,90 €**

- G;M;E;S;K

Geschmorte Ochsenbacke mit Haselnussknusper

auf gebutterten Möhren &  
Kartoffel - Bergkäsetörtchen mit Tomatenkonfitüre

**24,90 €**

- G;M;E;N;S

220g (Rohgewicht) medium gebratenes Rinderrumpsteak

von der norddeutschen Färse

(weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat)

Thymiansalz, Klosterbutter,

Röstkartoffeln & Schnittlauchschand

dazu Cherrytomaten & Rucola in Johannisbeervinaigrette,

**29,90 €**

- M;E;S;K -

## Desserts

Crème Brûlée  
mit Brombeersorbet &  
Apfel-Mandelkompott

8,90 € - G;M;E;N

Unser Eisbecher der Saison  
2 Kugeln Vanilleeis mit Waldbeerragoût,  
Sahne, gerösteten Haselnüssen & Karamellsauce

8,90 € - M;E;N

Hausgebackene Kuchen & Torten – Tagesangebot  
(Bitte Fragen Sie den Servicemitarbeiter)

4,90 €

## Kindergerichte

Gebratene Hähnchennuggets

- G;M;E;F -

mit Bechamelsauce, Möhrchen & Kartoffel-Butterpüree

7,50 €

Nudeln in Tomatensauce & Parmesan

- G;M;E -

7,50 €

- G;M;E -

(Diese Gerichte sind nur für Kinder bis 14 Jahre gedacht. Wir bitten um Verständnis, dass wir für Erwachsene einen Aufschlag berechnen müssen.)

## Allergene & Zusatzstoffe

- G *Gluten (Weizenmehl)*
- M *Milchprodukte*
- E *Ei*
- N *Nüsse & Schalenfrüchte*
- F *Fisch*
- W *Weichtiere (Garnelen)*
- S *Senf*
- K *Schinken enthält Antioxidationsmittel & Konservierungsstoffe*