

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

### Salatteller aus der Klosterküche

mit Romana - Salatherzen, Grana Padano,

Cherrytomaten & Thymiancroûtons,

dazu geröstete Sonnenblumenkerne & Caesarsdressing

**8,90 €**

**G-M-E-N-F-S**

mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen

oder

mit gebratenen Hähnchenstreifen

**je 14,90 €**

**G-M-E-N-F-W-S**

Gebackener Ziegenkäse in Nusskruste

mit mariniertem Rucola,

Birnen - Feigengelee & Ciabatta

**klein 8,90 €**

**groß 13,90 €**

**G-M-E-N-S**

Tomatisiertes Fischsüppchen mit Rotbarschfilet, Garnele &  
saisonaem Gemüse, dazu Ciabatta & Kräuterschmand

**8,90 €**

**G-M-F-W**

Cremige Bergkäse - Pommes mit Parmesanmayo,

Tomatenkonfitüre, Frühlingszwiebeln &

Schnittlauchschmand

**8,90 €**

**M-E-S**

## Lecker in der Saison

Gebratenes Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste  
an Rotweinsauce  
mit gebratenen Wald- & Wiesenpilzen,  
dazu Kartoffel – Selleriepüree

**24,90 €**

G-M-S

Zitronen – Kräuter – Hähnchen,  
im Pankomantel gebraten,  
auf cremigem Grillgemüse  
mit Kartoffel – Parmesanküchlein  
& mariniertem Rucola

**19,90 €**

G-M-E-S

In Tomatenrahmsauce geschwenkte Tagliarini  
mit Grillgemüse, Rucola & Grana Padano

**13,90 €**

G-M-E

mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen  
oder  
mit gebratenen Hähnchenstreifen

**je 19,90 €**

G-M-E-W

## Lecker in der Saison

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

**24,90 €**

G-M-F

In Estragonkruste gebratenes Rotbarschfilet  
auf geschwenkten Senf – Gurkengemüse  
& Kartoffel – Schinkenpüree

**21,90 €**

G-M-E-F-S-K

Gebratene vegane Austernpilzschnitzel  
mit cremigen Ratatouillegemüse &  
Rosmarinkartoffeln,  
dazu veganer Hirtenfrischkäse

**17,90 €**

G

## Leckerer vom Rind

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

**18,90 €**

**G-M-E-S**

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 &  
Kartoffelgratin mit Bergkäse überbacken,  
dazu Tomatenkonfitüre

**23,90 €**

**G-M-E-N-S**

220g (Rohgewicht) medium gebratenes Rinderrumpsteak  
von der norddeutschen Färse  
(weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat)  
dazu Cherrytomaten & Rucola in Johannisbeervinaigrette,  
Thymiansalz, Klosterbutter,  
Röstkartoffeln & Schnittlauchschand

**27,90 €**

**M-S-K**

## Desserts

Crème Brûlée  
mit weißem Pfirsich - Sanddornsorbet &  
Waldbeerenragoût

**8,90 €**

M-E

Unser Eisbecher der Saison  
2 Kugeln Vanilleeis mit karamellisierten Kirschen,  
Sahne & gerösteten Haselnüssen

**7,90 €**

M-E-N

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

**4,50 €**

Q-M-E-N

## Kindergerichte

Fisch - Nuggets vom Ostseefisch  
oder  
Hähnchennuggets

mit Bechamelsauce, Möhrchen & Kartoffel-Butterpüree

**je 6,90 €**

Q-M-E-F

Nudeln in Tomatensauce & Parmesan

**6,90 €**

Q-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