

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Salatteller aus der Klosterküche

mit Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten,

Thymiancroûtons & Serranoschinken,

dazu geröstete Sonnenblumenkerne & Balsamicodressing

**9,90 €**

- G;M;E;N;S;K-

Im Tempura gebackener Garnelenspieß

mit Aioli vom schwarzen Knoblauch, grünen Reischips,

Rucola, Cherrytomaten & Ciabatta

**13,90 €**

- G;M;E;N;W;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 Rotbarschfilet, saisonalem Gemüse & geschäumter Velouté

dazu Ciabatta & Kräuterschmand

**9,90 €**

- G;M;F;W -

Cremige Bergkäse – Dippers – Pommes mit Aioli,

Tomatenkonfitüre, Frühlingszwiebeln & Schnittlauchschmand

**8,90 €**

- G;M;E;S -

## Lecker in der Saison

In Mais - Pankokruste gebratenes Schnitzel

vom Duroc - Schweinefilet

mit geschwenktem deutschen Spargel,

hausgemachter Hollandaise,

Bärlauchbutter & Kartoffel- Kräuterstampf

- G;M;E;S;K -

**24,90 €**

Gebratene Piccata von der Hähnchnbrust

in Parmesan - Eihülle

mit Tagliarini in Tomatenrahmsauce,

mediterranem Gemüse & Rucola

- G;M;E;W -

**22,90 €**

In Tomatenrahmsauce geschwenkte Tagliarini

mit mediterranem Gemüse, Rucola,

Grana Padano & Aioli vom schwarzen Knoblauch

- G;M;E;S -

**14,90 €**

G-M-E

\* Pasta auch glutenfrei möglich \*

## Lecker in der Saison

Gebratenes Zanderfilet  
mit Zitronen – Kapernknusper,  
geschäumter Beurre Blanc  
auf Zucchini – Cherrytomatengemüse  
& Kartoffel – Dillstampf - G;M;F -  
**25,90 €**

Gebratenes Rotbarschfilet in Bärlauchpanade  
auf geschwenktem deutschen Spargel  
mit hausgemachter Hollandaise &  
Kartoffel – Schinken-Taler - G;M;E;F,S  
**24,90 €**

3 Kräutermatjesfilets  
mit Apfel-Zwiebelrahm & Röstkartoffeln - G;M;E;S  
**19,90 €**

Vegane gefüllte Zucchini  
mit Hirtenkäse, getrocknete Tomaten & Kartoffeln,  
dazu Bärlauchcreme & mariniertes Salat - G;S -  
**18,90 €**

## Leckerer vom Rind

Doberaner Münster - Burger  
vom norddeutschen Rinderhack  
mit Büffelmozzarella - Serranoschinkencreme,  
im hausgemachten Laugenbrötchen  
mit Tomatenscheiben, Aioli & Rucola,  
dazu cremige Bergkäse - Dippers - Pommes  
& Schnittlauchschand

**19,90 €**

- G;M;E;S;K -

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

**25,90 €**

- G;M;E;S;K -

Geschmorte Ochsenbacke mit Haselnussknusper  
auf gebutterten Möhren &  
Kartoffel - Bergkäsetörtchen mit Tomatenkonfitüre

**24,90 €**

- G;M;E;N;S -

Medium gebratenes Rinderrumpsteak  
von der norddeutschen Färse 250g (Rohgewicht)  
(weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat)  
Thymiansalz, Klosterbutter,  
Röstkartoffeln & Schnittlauchschand,  
dazu Cherrytomaten & Rucola in Balsamicodressina

**31,90 €**

- M;E;S;K -

## Desserts

### Crème Brûlée

mit Erdbeer - Himbeersorbet &  
Schokoladencrumble

- G;M;E;N -

8,90 €

### Unser Eisbecher der Saison

2 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeer - Maracujasalat,  
Sahne, karamellisierten Haselnüssen & Schokoladensauce

- M;E;N -

8,90 €

### Hausgebackene Kuchen & Torten - Tagesangebot

(Bitte Fragen Sie den Servicemitarbeiter) - G;M;N;E -

4,90 €

## Kindergerichte

### Gebratene Hähnchennuggets oder Fischnuggets

mit Bechamelsauce, Möhrchen & Kartoffel-Butterpüree

7,50 €

- G;M;E;F -

### Nudeln in Tomatensauce & Parmesan

- G;M;E -

7,50 €

(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