

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Salatteller aus der Klosterküche
mit Romana - Salatherzen, Grana Padano,
Cherrytomaten & Thymiancroûtons,
dazu geröstete Sonnenblumenkerne & Caesarsdressing

8,90 €

mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen
oder
mit gebratenen Hähnchenstreifen

je 14,90 €

Gebackener Ziegenkäse mit mariniertem Rucola,
Erdbeer - Orangengelee & Ciabatta

11,90 €

Kartoffel - Lachstörtchen vom Räucherlachs
mit Honig - Senfsauce & geröstetem Gurkenpesto

12,90 €

Tomatisiertes Fischsüppchen mit Rotbarschfilet, Garnele,
saisonaalem Gemüse & Frischkäse - Dillstulle

8,90 €

Lecker in der Saison

Gebratenes Zanderfilet
auf Spargel – Cherrytomatengemüse
mit Zitronenhollandaise & Kartoffel – Chorizokuchen_{1,2}

22,90 €

In Bärlauchkruste gebratenes Rotbarschfilet
auf geschwenktem Senf – Gurkengemüse
& Karoffel – Dillpüree

19,90 €

Drei rauchige Seiden – Matjes
mit mariniertem Wildkrautsalat,
Röstkartoffeln_{1,2} & Kräuterrahm

16,90 €

In Tomatenrahmsauce geschwenkte Tagliarini
mit Grillgemüse, Rucola & Grana Padano

11,90 €

mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen
oder
mit gebratenen Hähnchenstreifen

je 17,90 €

Lecker in der Saison

In Panko gebratenes Duroc – Schweinefiletschnitzel
mit geschwenktem Deutschen Spargelgemüse,
hausgemachter Hollandaise & Rosmarinkartoffeln

21,90 €

Maishähnchenbrust „Suprême“
im Serranoschinkenmantel^{1,2} gebraten,
auf Grillgemüse in Tomatensauce
& Kartoffel – Parmesanstampf

18,90 €

Mediterraner Crispy-Chicken-Burger
in Maiskruste gebratene Hähnchenbrust
mit Hirtenkäsepesto überbacken,
im Rosmarin – Briochbrötchen,
dazu geräucherte Parikasalsa, Rucola & Antipastisalat

17,90 €

Vegane gebratene Austernpilzschnitzel
mit cremigem Ratatouillegemüse
& Rosmarinkartoffeln,
dazu Bärlauchmayonnaise

16,90 €

Leckerer vom Rind

Doberaner Münster - Burger
160g vom norddeutschen Rinderhack
im hausgemachten Laugenbrötchen
mit Büffelmozzarella, Ahorn - Bacon_{1,2}, Senfgurken - Relish,
Salatherzen & getrocknete Tomaten - Mayonnaise,
dazu Käse - Kräuter - Pommes & Schnittlauchschand

17,90 €

Klosterbierschnitzel vom Rinderrücken
Knusprige Scheiben vom Herforder Rind aus der Klosterbiermarinade
mit Zitronen - Kapernvinaigrette, Rotweinsauce,
Speckbohngemüse & Kartoffel - Kräuterstampf

22,90 €

Geschmorte Ochsenbacke mit Haselnussknusper
an Klosterbiersauce, gebutterten Möhren
& mit Bergkäse überbackenem Kartoffelgratin,
dazu Tomatenkonfitüre

20,90 €

Medium gebratenes Rinderrumpsteak von der norddeutschen Färse
(weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat)
dazu Cherrytomaten & Rucola in Johannisbeervinaigrette,
Thymiansalz, Klosterbutter,
Röstkartoffeln_{1,2} & Schnittlauchschand

Rohgewicht 200g für 25,90 €

Rohgewicht 300g für 33,90 €

Desserts

Crème Brûlée

mit Erdbeer – Orangensorbet & Minzcrumble

7,90 €

Tonkabohnen – Mascarponecreme

mit Mangochutney & Minzpesto

7,90 €

Unser Eisbecher der Saison

Vanilleeis mit geliertem Erdbeersalat,

Karamellsauce, Sahne & karamellisierten Haselnüssen

1 Kugel 5,90 € * 2 Kugeln 6,90 € * 3 Kugeln 7,90 €

Hausgebackene Kuchen & Torten – Tagesangebot

(Bitte Fragen Sie den Servicemitarbeiter)

4,50 €

Kindengerichte

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

Fisch – Nuggets vom Ostseefisch

oder

Hähnchennuggets

oder

Kleines Schnitzel vom Duroc – Schwein

mit Bechamelsauce, Möhrchen & Kartoffel-Butterpüree

je 5,90 €

Nudeln in Tomatensauce mit Gemüse & Parmesan

5,90 €