

Speisenkarte Klosterhof

Salate:

Zarter Feldsalat mit Balsamico und warmen Speckstreifen, garniert Croutons und Tomatenspalten	8,50 €
Gemischter Salat, mit Kresse, Ei und Radieschen garniert	6,90 €
Bunte Blattsalate, mit Kresse, Ei und Radieschen garniert	5,90 €
Große Salatplatte mit bunten gemischten Salaten und Blattsalaten der Saison, garniert mit warmen Schnitzelstreifen, Radieschen und Ei (als Hauptgang)	16,80 €

Suppen:

Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „	7,30 €
Karottenkremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	6,80 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	6,50 €

Vorspeisen:

Shrimps-Cocktail mit pikanter Soße im Salatherz angerichtet, garniert mit frischem Dill, dazu knuspriges Weißbrot	13,80 €
Feiner Räucherlachs an Honig-Senfsoße garniert, dazu frischer Dill und knuspriges Weißbrot	13,50 €

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Fischgerichte:

Thunfischfilet gegrillt, auf knusprigem Kartoffelrösti, mit geschmolzenen Tomaten, Oliven und Kapern, dazu Kräuterbutterflocken	32,50 €
SKREI-Filet (norwegischer Winterkabeljau) auf gedünstetem Jungblattspinat und Brokkoligemüse mit leichter Senfsoße, dazu Kartoffelschnee	28,80 €
Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen gebraten mit würzigem Kräuterschaum, auf unseren hausgemachten Eiernudeln, dazu Flower-Sprouts (junger Grünkohl) und frischer Dill	24,80 €
Forelle - fangfrisch – Müllerinart gebraten, mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Dill	24,50 €

Fleischgerichte:

Zarte Lammhüfte zart-rosa mit Kräuterkruste gebraten, dazu eine Lammsoupe, buntes Marktgemüse und knuspriges Kartoffelrösti	26,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle	25,80 €
Pariser Lendchen (Schweinemedallions gebraten) mit leichter Cognacpeffersoupe, dazu Pommes-frites	22,90 €
Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken, mit knusprigen Pommes-frites und Zitronenschnitz	18,50 €
Schwäbische hausgemachte Maultaschen mit Hackfleisch-Spinat-Kräuterfüllung, dazu geschmälzte Butterzwiebeln und einen bunten gemischten Salat	16,50 €

was Vegetarisches :

Schwarzwurzel-Ragout in Rahm, mit würzigem Gorgonzola, im feinen Kräuterflädle angerichtet, garniert mit frischen Gartenkräutern	18,50 €
Käsespätzle mit Butterzwiebeln geschmälzt, garniert mit frischem Schnittlauch, dazu bunte gemischte Salate	14,20 €

Was zum Vespere

Gemischte Schinkenplatte mit rohen und gekochten Schinkenspezialitäten (3,4) garniert mit Gurke (4), dazu Butter und Hausbrot	13,50 €
Portion schwäbische Bierwurst (1,2,3,6), garniert mit Gurke(4) und Tomate, dazu Senf und Hausbrot	10,80 €
Portion weißer Schwartenmagen (1,2,3), sauer angemacht, mit Zwiebeln und Hausbrot	9,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse (3,6) und Zwiebeln garniert, dazu Hausbrot	10,80 €
Portion schwäbische Schinkenwurst (1,2,3,6) mit Gurke (4) und Tomate garniert, dazu Senf und Hausbrot	10,80 €
Große bunte Salatplatte mit bunten Salaten der Saison, mit gebratenen Schnitzelstreifen, garniert mit Radieschen und Ei	16,80 €
Große bunte Salatplatte mit verschiedenen gemischten Salaten der Saison, garniert mit Tomaten und Ei	12,50 €
	12,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Ei und Radieschen garniert	6,90 €
Gezupfte Blattsalate mit Ei und Radieschen garniert	5,90 €

Zusatzstoffe:

1=mit Geschmacksverstärker
2= mit Antioxidationsmittel
3= mit Konservierungsstoff

4= mit Süßungsmittel
5= geschwefelt
6= mit Phosphat

7 = geschwärzt

Dessertkarte

Restaurant Klosterhof



Versuchungen sollte
man immer nachgeben.
Wer weiß, ob sie
wiederkommen.

(Oscar Wilde)

Was für Naschkatzen

Warme Apfelküchle mit Zimtzucker
dazu Vanilleeis und Sahne, garniert
mit Schokobruch und frischer Minze
10,50 €

Amarena-Nuß-Krokant- mit cremigem
Gourmet-Walnuß-Eis, Amarena-Kirschen und Sahne,
garniert mit Schokobruch und frischer Minze
9,50 €

Kokos-Parfait mit fruchtigem
Mango-Chutney, garniert mit Schokobruch
und frischer Minze
8,50 €

Mousse au chocolat mit Früchtemark,
Schokobruch und frischer Minze
(im Dessertglas angerichtet)
8,50 €

Creme Bruleé
mit braunem Zucker abgeflammt
6,90 €

Käse-Dessert (ca. 100 g)
mit Hart- und Weichkäse, mit
fruchtigem Preiselbeer-Senf, dazu
Trauben und Brot
11,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne / ohne Sahne
5,60 € 4,90 €

(unsere Desserts können Spuren von Nüssen enthalten)
Bitte geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid,
wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden.

Kaffee oder Tee gefällig ?

Tasse Espresso

3,00 €

Tasse Doppelter Espresso

4,10 €

Tasse Kaffee

3,00 €

Milchkaffee

3,80 €

Kännchen Kaffee

4,50 €

Tasse Cappuccino

3,90 €

Cappuccino - Bianco

heiße weiße Schokolade mit Espresso
und Milchschaum

4,10 €

Kaffee Nut's

Kaffee mit Haselnußlikör und Sahne

4,50 €

Baileys-Kaffee

Kaffee mit Baileys-Irish-Cream und Sahne 4,60 €

Affogato

(dopp. Espresso + 1 Kugel Vanilleeis)

4,90 €

Tasse heiße Schokolade mit Sahne

4,10 €

Glas Tee

2,90 €

Portion Tee

3,90 €

(Schwarztee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter,
Kamille, Grüner Tee, Fenchel. Rooibos)

Ein guter Schluß ziert alles !

Zum Verdauen, schon probiert ?

Hochwertige Brände von der Distillery **DIS ONE** in Kirchberg

Williams-Birnenbrand 40 %

Himbeerbrand 40 %

Kirschbrand 40 %

Mirabellenbrand 40 %

Apfelbrand 40 %

je 4,50 € / 2 cl

Apfelbrand Gilles 40 %

je 5,50 € / 2 cl

Single Malt Whiskey (5 Jahre) 48 %

6,20 €

Himbeerlikör 24,6 %

Zirbenlikör 24,6 %

je 4,20 € / 2 cl

Weitere Spirituosen entnehmen Sie
bitte unserer Getränkekarte

Preis inkl. Bedienungsgeld und MwSt.

