

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ mit Cassis aus dem Klostergarten 0,1l 4,80
Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1l 11,-
Lillet Wild Berry 7,-

MENÜ TRADITION

Klare Rindssuppe mit Lebernockerl

~

Bauernente aus dem Bratrohr mit Bratapfel,
Blaukraut und Kartoffelknödel

~

Lebkuchenmousse mit Mandarinen und Cassis-Sorbet
34,50

Gartenmenü

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

~

Lauchtarte mit Maronen - Kartoffelroulade mit Schwarzwurzeln - herbstlicher Salat

~

Halbgefrorenes von der Klostergarten-Walnuss mit Zwetschgen
31,50

Vorspeisen:

Gebratene Pfifferlinge mit Herbstsalaten 15,50

Gebratene Gänseleber (Foie gras)
mit Apfel und Quitte aus dem Klostergarten 19,50

Parfait von der Schutter-Forelle 15,50
Mit Forelle-Kaviar und Herbstsalaten

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Herbstsalaten 10,50

Lauchtarte mit Flusskrebse aus dem Kreuzgangbrunnen 19,50

Suppen:

Klare Rindssuppe mit Lebernockerl 6,60

Rahmsuppe vom Muskatkürbis 6,90

Baringer Wildrahmsuppe 7,80

HAUPTGERICHTE:

Filet von der Schutter-Forelle mit Kräutern gebraten,
Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 18,50

Bachsaibling im Kartoffelmantel mit „fleur de sel“,
Gartengemüse und Kartoffelknockerl 22,-

Filet von der Lachsforelle
auf Blattspinat und Pfifferlingen
mit einer Lauchtarte 27,50

Herbstliche Gartenvariation
Lauchtarte mit Maronen - Kartoffelroulade mit
Schwarzwurzeln - herbstlicher Salat 19,50

Bauernente aus dem Bratrohr mit Bratapfel
Blaukraut und Kartoffelknödel 24,50

Usseltaler Rehbock mit Williams-Christ-Birne,
Cassisoße, Rahmwirsing und Schupfnudeln 33,50

Wildentenbrust mit Pfifferlingen,
Preiselbeeren und gerösteten Serviettenknödel 29,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Bries,
Selleriepüree und Kartoffelgratin 34,50

Tafelspitz vom Hohenloher Rind
mit frischem Meerrettich, Schnittlauchsoße,
Blattspinat und Bratkartoffeln 19,50

Backerl vom Milchkalb
mit Pfifferlingen, Gartengemüse und
Risotto vom Muskatkürbis 24,50

DESSERTS:

Schokoladentarte mit Crème brûlée und Mango-Sorbet 14,80

Halbgefrorenes von der Klostergarten-Walnuss mit Zwetschgen 13,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 9,90

Topfensoufflé mit Heidelbeeren 14,80
(ab 2 Personen - 35 Min.)

Lebkuchenmousse mit Mandarinen
und Cassis-Sorbet 14,80

7 verschiedene Allgäuer und französische Rohmilchkäse 14,50
Fourme d'Ambert, Reblochon, Brillat Savarin, Livarot, Colloumier fermier vom Maître Affineur Waltmann
Zwölfender Allgäuer Bergkäse und Münster aus Allgäuer Bio-Heumilch. Quittengelee und Feigensenf