

Empfehlung zum Aperitif:

Haussekt „Klosterbräu“ mit Cassis oder Holunder aus dem Klostergarten
0,1l 4,80

Champagner Louis Roederer Brut Premier
0,1l 11,00

Sanbitter-Orange (alkoholfrei) 0,2l 6,50

Menü Tradition

Klare Rindssuppe mit Brätstrudel

~

Das Beste vom Altmühltaler Milchlamm mit Sommergemüse
und Kartoffelgratin

~

Vanilleeisparfait mit Minze aus dem Klostergarten, Erdbeeren und Cassis-Sorbet
34,50

Gartenmenü

Rahmsuppe von Wiesenkräutern

~

Kartoffel-Spinat-Roulade mit Paprikaschaum
und Sommersalaten

~

Marillenstrudel mit Creme brulée und Joghurteiscreme
31,50

Vorspeisen:

Sommersalat „Klosterbräu“ 9,90

Tatar vom Bachsaibling mit Sauerrahm und Kaviar 15,50

Gebatene Flusskrebse mit Gartenzucchini 19,50

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Sommersalaten 10,50

Suppen:

Rahmsuppe von Wiesenkräutern 6,60

Klare Rindssuppe mit Brätstrudel 6,30

Rahmsuppe von der Gartenpaprika 6,60

Schutter-Forelle

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

Bachsaibling

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

Bretonischer Steinbutt mit Pfifferlingen

Filet vom bretonischen Steinbutt mit Pfifferlingen
und Spinatravioli 33,50

Kartoffel-Spinat-Roulade

Kartoffel-Spinat-Roulade mit Paprikaschaum
und Sommersalaten 19,50

Usseltaler Rehbock

Usseltaler Rehbock mit Cassissoße, Blumenkohl und Schupfnudeln 33,50

Ragout vom Usseltaler Reh mit Rahmkohlrabi, Apfelcrêpe und Spätzle 17,50

Altmühltaler Milchlamm

Das Beste vom Altmühltaler Milchlamm mit Sommergemüse
und Kartoffelgratin 26,50

Hohenloher Rind

Filet vom Hohenloher Rind mit Paprikaconfit
und Kartoffelwaffel 33,50

Milchkalb

Backerl vom Milchkalb mit grünem Spargel, Pfifferlingen
und Kartoffelpüree 24,50

Desserts:

Marillenstrudel mit Crème brûlée und Joghurteiscreme 14,80

Dessertvariation „Klosterbräu“ 16,80

Vanilleeisparfait mit Minze aus dem Klostergarten, Erdbeeren und Cassis-Sorbet 13,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 9,40

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

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse 14,50