

« Desserts aus unserer Patisserie »

von Pâtissière Elena

Lebkuchenmousse mit Weihnachtspunsch 15,50

-

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50

-

Sao Thomé Schokolade | Bio-Dinkel | Orange 15,50

-

Halbgefrorenes von der Klostergarten-Walnuss mit Zwetschgen aus dem Klostergarten und Cassissorbet 15,50

-

Topfensoufflé | karamellisierte Früchte aus dem Klostergarten 18,50 (ab 2 Personen / 45 Minuten)

*2023 Escherndorfer Lump Silvaner Auslese
Weingut Horst Sauer 0,1l / 15,-*

Graham's Tawny Port 20 years old 5cl / 9,50

« Klassiker nach dem Original-Rezept
von Antonie Böhm »

Apfelstrudel vom Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscrème und Schlagobers 10,50

Kuchen und Torten aus unserer Patisserie nach Tagesangebot 6,- bis 7,50

Eiscrème und Sorbets mit Früchten

Tahiti-Vanille | Sao Thomé Schokolade | Mirabelle oder Zwetschge aus dem Klostergarten | Mango | Haselnuss | Joghurt | Pistazie

1 Kugel 5,50 | 2 Kugeln 9,50 | 3 Kugeln 12,50

Auf Vorbestellung (45 Minuten/ ab 4 Personen): Apfelkücherl (15,50 p./Pers.) oder Kaiserschmarrn (16,- p./Pers.) mit Begleitung!

Allgäuer Bio-Käse 15,-

Zwölfender Bergkäse | Münster | Wieser-Brie

Französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann 19,-

Fourme d'Ambert | Livarot | Brillat-Savarin | Reblochon | St. Maure

**ZUM
KLOSTER
BRÄU**

