

« UNVERGESSLICHE MOMENTE »

nur tischweise | auf Wunsch vegetarisch

Gruß aus der Küche

Topinamburcremesuppe mit Jakobsmuschel 16,50

-

Wildlachs mit Frühlingslauch und Le-Puy-Linsen 24,50 (als Hauptgang mit
Kartoffelnockerl 38,50)

-

Milchkalb - Backerl, Bries und Maultasche mit wildem Brokkoli,
Schwarzwurzel und Macaire-Kartoffeln 38,50

-

Warmes Kuchlein von der Sao-Thomé-Schokolade | Crème brûlée
Pistazieneiscreme 16,50

-

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse 19,-

Gebäck

3-Gang-Menü 75,- | 4-Gang-Menü 85,- | 5-Gang-Menü 95,-

« TRADITION ENTDECKEN »

Tafelspitzconsommé mit Markklößchen 10,50

-

Ragout vom Usseltaler Reh mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und
Serviettenknödel 28,50

oder

Bachsaibling mit Rote-Rüben-Risotto und Buchenpilzen 32,50

-

Ein Dessert Ihrer Wahl

3-Gang-Menü 46,-

Alle Gerichte der Menüs können Sie auch einzeln à la carte bestellen!

MITTAGSMENÜ

immer Dienstag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

2 Gänge 28,- / 3 Gänge 34,50

GARTENMENÜ

Petersiliencremesuppe mit Perigord-Trüffel 12,50

-

Spinatravioli und Klostersgarten-Walnuss mit
Buchenspilzen und Feldsalat 29,50

-

Ein Dessert Ihrer Wahl

3-Gang-Menü 46,-

VORSPEISEN

Jakobsmuschel mit Cappelletti und Topinambur 24,50
(als vegetarischer Hauptgang: Blattsalat statt Jakobsmuschel 26,50)

Boudin noir und Kalbskopf
mit Wildpflaume und Cox-Orange-Apfel aus dem Klostersgarten 16,50

Tatar und Kaviar vom Bachsaibling mit Feldsalat 18,50

Kalbsbries mit Selleriecreme und schwarzem Trüffel 24,50

Kleiner Blattsalat als Vorspeise oder Beilage 8,50

SUPPEN

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl 9,50

Pastinakencremesuppe mit Mohnnockerl 12,50

FÜR GENIEßER

Usseltaler Rehrücken mit Mirabelle, Rosenkohlblättern und Schupfnudeln 46,50

Wildzander mit Champagnerschaum, Perigord-Trüffel und Spinatravioli 38,50

KLASSIKER

Filet von der Schutter Forelle in Kräutern gebraten mit Petersilienkartoffeln
und Blattsalaten 29,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln
und Blattsalaten 36,50

Geschmorte Ochsenschulter vom Hohenloher Rind mit Egerlingen, winterlichem Gemüse und
Serviettenknödel 32,50

Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Schnittlauchsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln 29,50

**KLOSTERBRÄU
GESCHENKGUTSCHEINE**
erhältlich an der Rezeption oder
unter www.zum-klosterbraeu.de