

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ 0,1 l 5,50
Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1 l 11,40
Orangen-Ingwer-Sprizz (mit/ohne Alkohol) 0,1 l 6,50

FRÜHLINGSMENÜ – Schätze der Meere

Bretonischer Hummer mit Spinatravioli

~

Rahmsuppe von Frühlingskräutern mit Jakobsmuschel

~

Filet von der Seezunge mit Beluga-Linsen und Bärlauchrisotto

~

Zitronentarte – Passionsfrucht – Mousse au Chocolat

oder

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

4-Gänge 54,50 / 3-Gänge (ohne Vorspeise) 44,50

MENÜ TRADITION:

Maultaschensuppe

~

Usseltaler Rehschäufel mit Apfelcrêpe,
Rahmwirsing und Serviettenknödel

~

Bayerische Creme auf Himbeermark
mit frischen Früchten

37,50

GARTENMENÜ:

Rahmsuppe von Frühlingskräutern

~

Kartoffelstrudel mit Perigord-Trüffel,
rote Rüben und Feldsalat

~

Orangencrêpe mit Grand Marnier
und Joghurteiscreme

33,50

VORSPEISEN:

Milchlammleber mit roten Zwiebeln und Cox Orange Apfel 19,50

Kalbsbries mit Lauchrisotto und grünem Spargel 19,50

Frühlingsalat „Klosterbräu“ 12,50

Bretonischer Hummer mit Spinatravioli 24,50

Tatar vom Bachsaibling mit Frühlingsalaten 16,50

SUPPEN:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 7,50

Maultaschensuppe 7,50

Rahmsuppe von Frühlingskräutern mit Jakobsmuschel 13,50

Geschenkgutscheine erhalten Sie an der Rezeption oder in unserem
Gutscheinshop auf www.zum-klosterbraeu.de

HAUPTGERICHTE:

Filet von der Schutter-Forelle mit Kräutern gebraten,
Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 19,50

Bachsaibling mit Blattspinat, Beluga-Linsen und Bärlauchrisotto 27,50

Bretonische Seezunge (ab 2 Pers.) mit Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten
(pro Person 38,50)

Kartoffelstrudel mit Perigord-Trüffel, rote Rüben und Feldsalat 21,50

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

Filet vom Hohenloher Rind mit Bärlauchkruste, Gartengemüse und Kartoffelgratin 37,50

Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort mit grünem Spargel
und Kartoffelgratin 29,50

Backerl vom Milchkalb mit Perigord-Trüffel, Schwarzwurzeln und Kartoffelstrudel 29,50

Usseltaler Rehschäufelr mit Apfelcrêpe, Rahmwirsing und Serviettenknödel 29,50

Brust und geschmorte Keule von der Bresse-Taube mit Frühlingsgemüse und Bärlauchrisotto 34,50

ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Klassiker aus der Klosterbräu-Küche in ganz kleinen Portionen serviert. Gerne auch vegetarisch. Lassen Sie sich überraschen! 6-Gänge 42,50 € (nur tischweise – täglich außer Samstagabend und Sonn- und Feiertagen)

DESSERTS:

Orangencrêpe mit Grand Marnier und Joghurteiscreme 14,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 10,50

Zitronentarte – Passionsfrucht – Mousse au Chocolat 14,80

Schokoladensoufflé mit Erdbeeren aus dem Rumtopf 15,80
(30 Min.)

Eiscreme und Sorbets mit Früchten.

1 Kugel: 4,50 / 2 Kugeln: 6,50 / 3 Kugeln: 8,50

Mehlspeisen und Kuchen
nach Tagesangebot

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse
vom Affineur Waltmann 14,50

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2018er Escherndorfer Lump

Riesling Auslese

Weingut Horst Sauer 0,1 l 12,50

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie
unsere Servicemitarbeiter!