

Dinnermenü

Zitronengras Cremesuppe | Roter Thaicurry | Garnele

Geschmorte Rehkeule | Spätburgunder-Jus | Rahm-Wirsing
Shiitake-Semmeltaler

Crème Brûlée weißer Schokolade

34,00 €

Wir empfehlen als Weinbegleitung **Red Stuff Cuvée trocken** | Weingut Krämer

27,00 €

Klassiker

Tafelspitzsülze | Frankfurter Sauce | Kloster-Kräuter

11,50 €

Odenthal-Forelle | Kloster-Kräuter | Urkarotte | Kartoffel

21,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb | Kartoffel-Gurkensalat

19,00 €

Rheinischen Sauerbraten | Klöße | Apfelmus

18,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanilleeis

8,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe | Honig-Knusper

7,50 €

Gulaschsuppe | Rind | Paprika | Kartoffel

7,50 €

Vorspeisen

Burrata | halbgetrockneten Strauchtomaten | Kloster-Kräuter

12,50 €

Quiche Lorraine | Feldsalat | Kartoffel-Speck-Dressing

12,50 €

Linsensalat | Räucherforelle | Meerrettich

14,00 €

Salate

Salat Kloster-Kräuter | Vinaigrette | Croutons

11,00 €

Romana-Salat | Croutons | Parmesan-Dressing

12,00 €

mit Maishähnchenbrust

16,00 €

Hauptgänge

Kabeljau-Loin | Zitronen-Butter | Hokkaido-Kürbis | Perlgrauben

24,00 €

Lachsfilet | Schnittlauch-Rahm | Kartoffel-Mangold-Ragout

20,00 €

Neuseeländischer Lammrücken | Pflaumen-Jus | Navetten | Polenta-Taler

26,00 €

Rinderfilet - 220g | hausgemachte Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Romanasalat

27,00 €

Vegetarisch

Rote Bete Risotto | Saitlingen | Kloster-Kräuter

14,00 €

Vegan

Gefüllten Teigtaschen | Baby Pak-Choi | Soja-Sahne

15,00 €

Desserts

Schokoladenküchlein | Vanille-Rahmeis

8,00 €

Honig Parfait | Glühwein-Kirschen

7,50 €

Kürbis-Tarte | Espresso-Krokant-Eis

8,50 €

Wir empfehlen als Weinbegleitung

Albalonga Beerenauslese 2014 | Weingut Fader | Pfalz 0,1L 8,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive gesetzlich geltender Mehrwertsteuer.