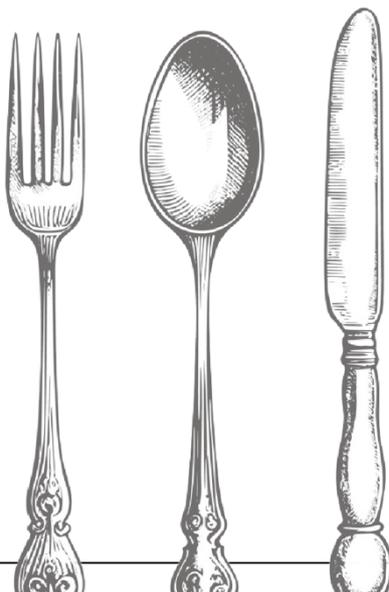




KLOSTER
SCHIFFEN
BERG

H E R Z L I C H
W I L L K O M M E N

*Das Team des Restaurants Kloster
Schiffenberg begrüßt Sie herzlich und
wünscht Ihnen einen guten Appetit!*



Z U M A U F T A K T

ROSA ROASTBEEF VOM ARGENTINISCHEN RIND | 16.90
Sauce Tatar, Fassgurke, Estragon, Dillkraut, Friseé-Herz, Kloster-Knusper

DUETT VON DER GARNELE | 18.90
Ravioli & gebraten, Krautsalat, Hummerbisque

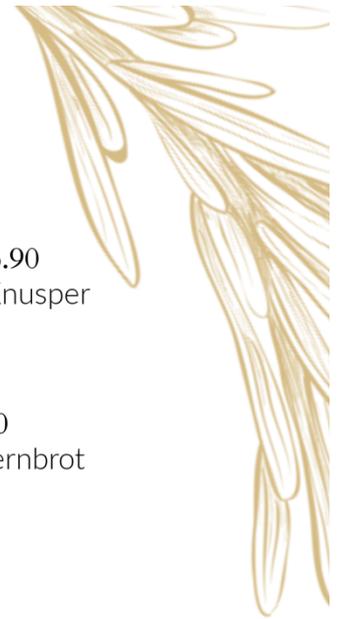
DREIERLEI VOM HÜTTENBERGER HANDKÄS | 14.50
von der Käserei Birkenstock, Zwiebeln, Essig & Öl, Kümmel, Bauernbrot

ZIEGE IM KLOSTERGARTEN | 15.90
Ziegenkäsecreme, Cassis-Feigen, Pumpernickel-Erde

KLEINER MÖNCHSALAT | 5.50
Gemischter saisonaler Blattsalat, Klosterdressing

WALDPILZ-CREME-SUPPE | 12.50
Buchenpilze, Liebstöckel-Pesto, Enten-Wan-Tan
vegetarisch (ohne Wan-Tan) | 9.90

BRETONISCHE ZWIEBELSUPPE | 9.90
mit Gruyère gratinierter Brotchip
auch vegan (ohne Brotchip)



S A L A T E

wahlweise mit Klosterdressing (Rahm-Dill), Balsamicovinaigrette,
Preiselbeervinaigrette, Ceasar-Dressing

GROSSER MÖNCHSALAT | 15.90
Blattsalate der Jahreszeit, Bio-Ei, Gartengurke,
Tomate, Paprika, rote Zwiebeln, Parmesan

... mit Poulardenstreifen | 19.90

... mit Rinderstreifen | 23.40

... mit Thunfisch | 19.40

... mit No-Chicken | 19.40

SALAT "CEASAR" | 19.90
Blattsalat der Jahreszeit, gebratene Paderborner
Landhuhnbrust, Kirschtomaten,
Gurke, Croûtons, Parmesan

SALAT "SÜSSE ZICKE" | 21.50
Blattsalat der Jahreszeit, karamellisierter
Ziegenkäse, gehackte Nüsse, Kirschtomaten,
Trauben, Birnen-Kompott

V E G E T A R I S C H

WOK-KNÖPFLE | 21.90
Karotten, Brokkoli, Erbsen, Sprossen, Yuzu,
Hoi Sin, Sesam, eingelegter Rettich

SPINAT-KNÖDEL | 21.90
Walpilzragout, Bergkäse,
Kräutersalat, Schnittlauchöl

RISOTTO NERO | 19.50
Birnenkompott, Preiselbeeren, Beurre blanc



möglich

Z U R H A U P T S A C H E

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL | 26.50
vom Weidekalb, Bratkartoffeln, kaltgerührte
Preiselbeeren, kleiner Salat

SCHNITZEL "WIENER ART" | 18.90
vom Freilandschwein, Pommes frites,
kleiner Salat

wahlweise mit Rahmsauce, Jägersauce,
Zwiebelsauce, Pfefferrahmsauce, Grüne Sauce
oder 1 Spiegelei (+ 3.50)

**CORDON BLEU
VOM LANDSCHWEIN | 27.90**
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven,
Serrano Schinken & Mozzarella,
Pastinaken-Petersilien-Püree,
Schmortomaten, Grünkohl

GIESSENER BELLSCHUH | 18.90
halb und halb, geschmolzene Zwiebeln,
Schmorsauce, Anneröder Bratkartoffeln,
kleiner Salat

KALBSLEBER "BERLINER ART" | 26.50
gebraten, karamellierte Äpfel, Röstzwiebeln,
Anneröder Erdapfelstampf

OMAS RINDERROULADE | 23.90
lecker gefüllt, hausgemachter Apfel-Rotkohl,
Anneröder Erdapfelstampf



KLOSTERSCHÜPPE | 22.90
gebratene Schweinelende, Rahmsauce,
gebratene Pilze, gerösteter Gelderländer
Bauchspeck, Röstzwiebeln,
Nussbutter-Schupfnudeln, kleiner Salat

HIRSCHRÜCKEN | 33.50
aus dem Schiffenberger Wald, gebratener
Spitzkohl, Polenta-Schnitte, Sauerkirschjus

KALBSKOTELETT | 35.50
Kartoffel-Bohnen-Cassoulet, Bohnensalat,
schwarzes Bohnenpüree

BACKFISCH VOM ZANDER | 29.50
Petersilien-Erdapfel-Püree, gegrillte
Vanille-Schwarzwurzel, Safransauce

DUETT VON DER GARNELE | 37.50
Ravioli & gebraten, Krautsalat, Hummerbisque



F L A M M K U C H E N

FLAMMKUCHEN "ELSÄSSER ART" | 11.50
Crème fraîche, gezupfter Speck, Zwiebeln

FLAMMKUCHEN "MEDITERRAN" | 11.50
Crème fraîche, mediterranes Gemüse

FLAMMKUCHEN "MEERJUNGFRAU" | 12.50
Crème fraîche, gerauchter Lachs

FLAMMKUCHEN "VEGAN" | 12.50
pflanzliche Crème fraîche, verschiedene Gemüsesorten

F Ü R D I E K L E I N E N

PENNE | 7.50
mit hausgemachtem Strauchtomatensugo

HAUSGEMACHTES HÄHNCHENKNUSPER | 9.50
mit Pommes frites

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL "WIENER ART" | 10.50
mit Pommes frites

PORT. POMMES FRITES | 4.0

PORT. KROKETTEN | 5.00



Umbestellung (außer Pommes) zzgl. 1.50
Ketchup/Mayonnaise zzgl. 0.50



Dessert

KLEINER KAISERSCHMARRN | 10.50

karamellisiert, Zwetschgenröster, Bourbon Vanilleeis

GROSSER KAISERSCHMARRN | 17.00

karamellisiert, Zwetschgenröster, 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis

CREMÈ BRÛLÉE | 10.50

von der karamellisierten weißen Valrhona Schokolade,
Sauerkisch-Sorbet, Crumble

SCHIFFENBERGER CHEESECAKE | 9.50

Crème, Crumble, Blaubeere

BETTHUPFERL | 7.00

zwei hausgemachte Pralinen mit einem Espresso

HAUSGEMACHTE SORBETS | JE KUGEL 3.00

wechselnde Sorten, sprechen Sie uns gerne an

auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen | +3.00

auf Wunsch mit Schuss | +3.50



PERFEKT ZUM KAFFEE ODER DIGESTIF -

WIR BERATEN SIE GERNE!

