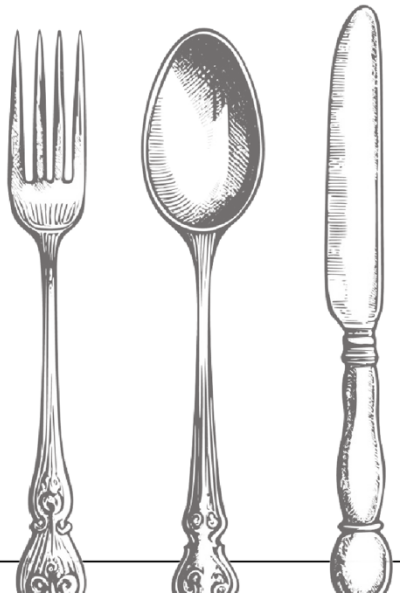
KLOSTER
SCHIFFEN
BERG

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!



ZUM AUFTAKT

CREME BRULÈE VON DER STRAUCHTOMATE | 11.50
Tomaten-Concassée, -Gel, -Crumble & -Brot, Basilikum, Mozzarella-Eis

TATAR VOM SCHWERTFISCH | 16.90
Leche de Tigre, Avocado, Mangoragout, Dashigel, Crôutons, Wasabi-Crunch, Shiso, Sojavinaigrette

VITELLO TONNATO | 15.90
Pumpernickel-Erde, bunte Kirschtomaten, Limetten-Gel, Schnittlauch, Anchovis, Crôutons, Tunasauce

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

RINDERKRAFTBRÜHE | 9.90
Grießnockerl, Tafelspitz, Gemüsestreifen, Schnittlauch

CREMESUPPE VOM RÄUCHERFISCH | 11.50
geräucherte Forelle, Gemüsewürfel, Crôutons

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE | 9.90
von Anneröder Kartoffeln, Crôutons, Schnittlauch

VEGAN

SALATE

wahlweise mit Klosterdressing (Rahm-Dill), Balsamicovinaigrette, Zitrusvinaigrette, 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, Mangokompott

VEGETARISCH

MISO AUBERGINE | 19.90
Gerstenrisotto, gegrillter Frühlingslauch, Norialgen-Wasabi-Crumble, Dashigel, Limetten-Wasabi-Schaum

GEBRATENE KÄSEKNÖDEL | 21.90
Champignons á la Creme, Steinpilzschaum, Kirschtomate, Schnittlauch, Kräutersalat

TRÜFFEL GNOCCHI | 23.00
Trüffel[3] - Sauce, Crumble, gehobelt, eingelegte Kirschtomaten, Rucola

VEGAN
möglich

ZUR HAUPTSACHE

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

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

**wahlweise mit Rahmsauce, Jägersauce,
Zwiebelsauce, Pfefferrahmsauce,
Grüne Sauce nach Frankfurter Art
oder 2 Spiegeleier (+3.50)**

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

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

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

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

CORDON BLEU | 27.90
Erdapfel-Knusper-Püree, Serrano-Schinken,
Babyspinat,
zweierlei Champignon

REH² | 37.50
Rücken & Keule vom heimischen Reh,
Wacholder, im Salz gebackener Busecker
Sellerie, Brombeere, Dreierlei von der Pistazie

ZWIEBELROSTBRATEN | 35.50
aus dem Rinderrücken, Burgundersauce,
Röstzwiebeln, Speckbohnen,
Anneröder Bratkartoffeln

KALBSFILET | 36.50
Röstzwiebel-Püree, Zwiebel-Zitronen-Creme,
Rotwein-Schalotten, Cipollini,
Röstzwiebel-Schnittlauch-Crumble,
Kräuterbrot, Shitake

BUTTERMAKRELE | 28.90
Karotten-Püree, -Perlen & - Chips, Pesto & Öl
vom Karottengrün, Kartoffelkugeln,
Weißweinsauce, Reis-Crispies

KLOSTER
SCHIFFENBERG

F L A M M K U C H E N

FLAMMKUCHEN "ELSÄSSER ART" | 12.50
Crème fraîche, gezupfter Speck, Zwiebeln

FLAMMKUCHEN "MEDITERRAN" | 12.50
Crème fraîche, mediterranes Gemüse

FLAMMKUCHEN "MEERJUNGFRAU" | 13.90
Crème fraîche, gerauchter Lachs

FLAMMKUCHEN "VEGAN" | 12.90
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 | 4.00

PORT. KROKETTEN | 5.00

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

KLOSTER SCHIFFENBERG

Dessert

KLEINER KAISERSCHMARRN | 10.50
karamellisiert, Zwetschgenröster*, Bourbon-Vanilleeis

GROSSER KAISERSCHMARRN | 17.00
karamellisiert, Zwetschgenröster, 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis

GRATIN VON DER ZWETSCHGE | 9.50
"uffgeschnittene" & marninierte, hausgemachter "Zwetschgenhoink", Zabaione

APFEL-BEIGNETS | 10.50
Schokoladen-Ganache, Vanilleeis, Apfelpüree, Staubzucker

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

CARTE D'OR EISCREME | JE KUGEL 2.00
wechselnde Sorten, sprechen Sie uns gerne an

PERFEKT ZUM KAFFEE ODER DIGESTIF -

WIR BERATEN SIE GERNE!

*mit Alkohol (verkocht)