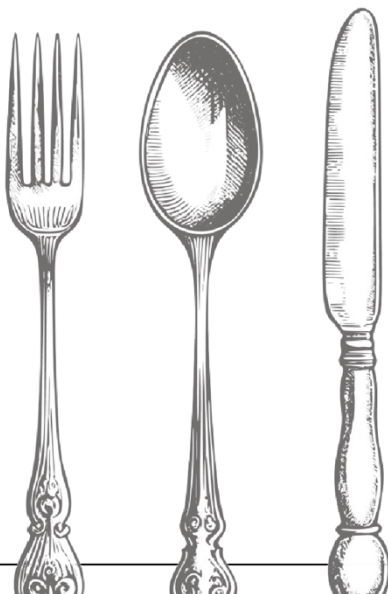




KLOSTER
SCHIFFEN
BERG

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!*





G Ä N S E K A R T E

H A U P T G Ä N G E

Brust & Keule von der Freilandgans | 37.50

Orangensauce, handgerührte Preiselbeeren, karamellisierte Maronen, Busecker Apfel-Zimt-Rotkohl, gefüllter Marzipanapfel, hausgemachte Anneröder Kartoffelknödel

Brust & Keule von der Freilandente | 29.50

Orangensauce, handgerührte Preiselbeeren, karamellisierte Maronen, Busecker Apfel-Zimt-Rotkohl, gefüllter Marzipanapfel, hausgemachte Anneröder Kartoffelknödel

G A N Z E G A N S

auf Vorbestellung (mind. vier Tage vorab) - für vier Personen

Zweierlei vom Feldsalat

Crème & mariniert, gerauchte Entenbrust, Urkarotte, Orange
oder

Kürbissuppe

vom Busecker Bio-Hokkaido, Kokos, Brotknusper, geröstete Kerne, steirisches Öl

Ganze Freilandgans

kommt tranchiert in die Tischmitte

Orangensauce, handgerührte Preiselbeeren, karamellisierte Maronen, Busecker Apfel-Zimt-Rotkohl, gefüllter Marzipanapfel, hausgemachte Anneröder Kartoffelknödel

Zweierlei Desservariation

in kleinen Gläsern in der Tischmitte

Apfelstrudel - Vanillecrème

Mousse au Chocolat - Gewürzkirschen, Crumble

54,00 € pro Person



**KLOSTER
SCHIFFENBERG**

Z U M A U F T A K T

ZWEIERLEI VOM FELDSALAT | 12.50

Crème & mariniert, gerauchte Entenbrust, Urkarotte, Orange

KÜRBIS TRIFFT AUF ROTE BEETE | 16.90

Eingelegter Kürbis, Kürbiscreme, Rote Beete Praline, Feta, Pumpernickelerde

ROASTBEEF AUF TATAREN ART | 15.90

Sauce Tatar, Fassgurke, Estragon, Dillkraut, Frisée, Kloster-Knusper

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

Grießnockerln, Tafelspitz, Gemüsestreifen, Schnittlauch

MARONEN-SCHAUM-SUPPE | 9.90

dunkler Balsamico, Thymian, Knusper

KÜRBISSUPPE | 8.90

vom Busecker Bio-Hokkaido, Kokos, Brotknusper, geröstete Kerne, steirisches Öl



S A L A T E

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

GROSSER MÖNCHSALAT | 16.90

Blattsalate der Jahreszeit, Bio-Ei, Gartengurke,
Tomate, Paprika, rote Zwiebeln, Parmesan

... mit gebackener Poularde | 20.90

... mit Rinderstreifen | 24.40

... mit Thunfisch | 20.40

... mit No-Chicken | 20.40

SALAT "CEASAR" | 20.90

Blattsalat der Jahreszeit, gebackene Paderborner
Landhuhnbrust, Kirschtomaten,
Gurke, Croûtons, Parmesan

SALAT "SÜSSE ZICKE" | 22.50

Blattsalat der Jahreszeit, karamellisierte
Ziegenkäse, gehackte Nüsse, Kirschtomaten,
Trauben, Birnenkompott

V E G E T A R I S C H

FREGOLA SARDA | 20.90

Pasta aus Hartweizengrieß, gebratener Rosenkohl,
Blauschimmelkäse, eingelegte Nashi-Birne

GEBRATENE SPINATKNÖDEL | 22.90

Champignons à la Crème, Steinpilzschäum,
Kirschtomate, Schnittlauch, Kräutersalat



möglich



ROTE BEETE RISOTTO | 23.90

gebackene rote Beete, zweierlei von der Erbse,
Weißweinsauce, Senfcreme

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

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL | 28.50

vom Weidekalb, Anneröder Bratkartoffeln,
kaltgerührte Preiselbeeren, kleiner Salat

SCHNITZEL "WIENER ART" | 19.90

vom Freilandschwein, Pommes frites,
kleiner Salat

wahlweise mit Rahmsauce, Jägersauce,
Zwiebelsauce, Pfefferrahmsauce,
Grüne Sauce nach Frankfurter Art
oder 2 Spiegeleier (+4.00)

KLOSTERSCHÜPPE | 23.40

gebratene Schweinelende, Lebkuchensauce,
gebratene Pilze, gerösteter Gelderländer
Bauchspeck, Röstzwiebeln,
Nussbutter-Schupfnudeln, kleiner Salat

GIESSENER BELLSCHUH | 19.40

halb & halb, geschmolzene Zwiebeln,
Schmorsauce, Anneröder Bratkartoffeln,
kleiner Salat

KALBSLEBER | 27.50

Portwein, Pflaume, Thymian, Brokkoli,
Baharat-Kartoffelpüree

OMAS RINDERROULADE | 25.50

lecker gefüllt, hausgemachter Apfel-Rotkohl,
Anneröder Erdapfelstampf



CORDON BLEU | 28.90

Raclette-Käse, Speck, Kartoffel-Zwiebel-Püree

BARBARIE ENTENBRUST | 34.50

Zweierlei von der Petersilienwurzel, zweierlei
vom Senfkorn, Busecker Karottensalat,
Balsamico-Jus

ZWIEBELROSTBRATEN | 35.50

aus dem Rinderrücken, Burgundersauce,
Röstzwiebeln, Speckbohnen,
Anneröder Bratkartoffeln

LAMMRÜCKEN | 37.50

weißes Bohnenpüree, Bohnenragout,
Kartoffelwürfel, Kräuterjus

WOLFSBARSCH | 33.50

Kartoffel-Estragon-Creme, Flower Sprouts,
Garnelen, XO-Sauce



**KLOSTER
SCHIFFENBERG**



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN "ELSÄSSER ART" | 12.90

Crème fraîche, gezupfter Speck, Zwiebeln

FLAMMKUCHEN "MEDITERRAN" | 12.90

Crème fraîche, mediterranes Gemüse

FLAMMKUCHEN "MEERJUNGFRAU" | 14.50

Crème fraîche, gerauchter Lachs

FLAMMKUCHEN "VEGAN" | 13.40

pflanzliche Crème fraîche, verschiedene Gemüsesorten

FÜR DIE KLEINEN

PENNE | 8.50

mit hausgemachtem Strauchtomatensugo

HAUSGEMACHTES HÄHNCHENKNUSPER | 10.50

mit Pommes frites

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL "WIENER ART" | 11.50

mit Pommes frites

PORT. POMMES FRITES | 4.00

PORT. KROKETTEN | 5.00



KLOSTER
SCHIFFENBERG



Dessert

KLEINER KAISERSCHMARRN | 10.50

karamellisiert, Zwetschgenröster*, Bourbon-Vanilleeis

GROSSER KAISERSCHMARRN | 17.00

karamellisiert, Zwetschgenröster*, 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis

SCHIFFENBERGER APFELSTRUDEL | 9.50

Mandel-Rosinen-Crumble, geschmorter Apfel, Blätterteigtaschen, Vanilleeis

GESCHMORTE BIRNE | 10.50

Safran, Anis, Mandel, Marzipan, Schoko-Crumble

BETTHUPFERL | 7.00

zwei hausgemachte Pralinen mit einem Espresso

HEISSER MÖNCH | 8.50

heiße Himbeeren, Schlagoberst, zwei Kugeln Vanilleeis

CARTE D'OR EISCREME | JE KUGEL 2.50

wechselnde Sorten, sprechen Sie uns gerne an

HAUSGEMACHTE SORBETS | JE KUGEL 3.50

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!

*mit Alkohol (verköcht)

