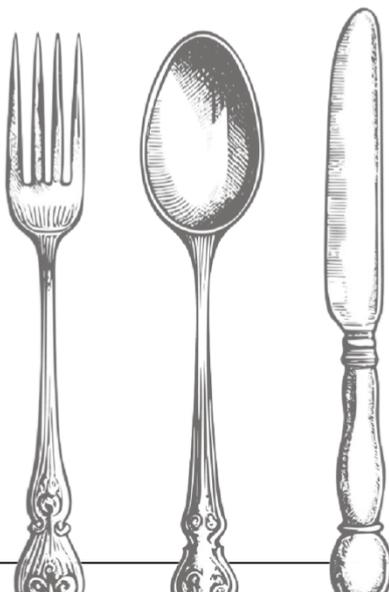




KLOSTER  
SCHIFFEN  
BERG

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

### JUNGES KLOSTERGEMÜSE | 13.50

Feine Auswahl vom Busecker Sonnenhof Gemüse,  
Frischkäsecreme, Pumpnickelerde, Brunnenkresse

### HAUSGEBEIZTER LABEL ROUGE LACHS | 15.90

Sauerrahmschaum, Landgurke, Dill, Quinoa, Wildkräuter

### DREIERLEI VOM HÜTTENBERGER HANDKÄS | 14.50

von der Käserei Birkenstock, Zwiebeln, Essig & Öl, Kümmel, Bauernbrot

### ZIEGE IM KLOSTERGARTEN | 15.90

Ziegenkäsecreme, Cassis-Feigen, Pumpnickelerde

### KLEINER MÖNCHSALAT | 5.50

gemischter saisonaler Blattsalat, Klosterdressing

### RINDERKRAFTBRÜHE | 9.90

Grießnockerln, Tafelspitz, Gemüsestreifen, Schnittlauch

### GERÖSTETE TOMATEN-CREME-SUPPE | 8.90

Crissini, Concassée, Basilikum, Alter Balsamico



möglich

## S A L A T E

wahlweise mit Klosterdressing (Rahm-Dill), Balsamicovinaigrette,  
Preiselbeervinaigrette, Ceasar-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, karamellisierter  
Ziegenkäse, gehackte Nüsse, Kirschtomaten,  
Trauben, Birnenkompott

## V E G E T A R I S C H

### CREMIGES RISOTTO VOM BUCHWEIZEN | 21.90

Steinpilzschäum, geröstete Mandel, knackiger  
Brokkoli, sautierte saisonale Waldpilze

### ROTE BEETE GNOCCHI | 23.90

handgemachte Erdapfelkissen, Sauce von der  
Busecker Beete, Birnenragout, feine  
Ziegenkäsecreme, geröstete Pinienkerne,  
Nüsschensalat



möglich

### GEBRATENE "KAASKNÖDEL" | 22.90

Nussbutter Schaum, konfierte Tomaten,  
marinierter Babyspinat

## 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, Rahmsauce,  
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

gefüllt mit Raclette-Käse, Salsicia &  
eingelegter Spitzpaprika, Erdapfelpüree,  
Brechbohngemüse, gelbe Paprikasauce

### BOEUF STROGANOFF | 35.50

Souse vide geschmortes „Falsches Filet“  
vom Weiderind, Dijon-Senf-Sauce, eingelegte  
Fassgurke, krause Glucke, süß-saure Paprika,  
Anneröder Erdapfelstampf, krosse Busecker Beete

### ZWIEBELROSTBRATEN | 35.50

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

### GEHEIMES FILET "SECRETO" VOM IBERICO SCHWEIN | 37.50

Langpfeffer-Zitronen-Jus, Spitzkohlgemüse,  
karamellisierter Apfel, Hafercreme

### GEBRATENES FILET VOM LABEL ROUGE LACHS | 31.50

kross auf der Haut gebraten, Vine blanc Sauce,  
Balsamico-Tomaten, mariniertes Grünkohl,  
gepickelten rote Zwiebel,  
Kurkuma-Limetten-Graupen-Risotto



## F L A M M K U C H E N

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

## F Ü R   D I E   K L E I N E N

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





# Dessert

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

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

**SCHIFFENBERGER CAPPUCCINO | 9.50**  
Kaffeeschaum, weiße Schokolade, Vanille Biskuit

**CRÈME BRÛLÉE  
VON DER WEIßEN VALRHONA SCHOKOLADE | 10.50**  
Lavendeleis, Crumble, Bourbon Vanille

**BETTHUPFERL | 7.00**  
zwei hausgemachte Pralinen mit einem Espresso

**HEISSER MÖNCH | 8.50**  
heiße Himbeeren, Schlagobers, 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)

