

OSTERKARTE

VORSPEISEN

Ziege im Klostergarten | 15.90

Ziegenkäsecreme, Cassis-Feigen, Pumpnickelerde

Handgeklopftes Carpaccio | 13.50

Trüffel, Balsamico-Emulsion, Brotknusper, Frisée-Spitzen, gehobelter Parmesan

Kleiner Mönchsalat | 5.50

gemischter saisonaler Blattsalat, Klosterdressing

HAUPTGANG

Saiblingsfilet | 28.50

sautiert, Weißweinsauce, Kräutergraupen, grüner Spargel, Kirschtomate

Zwiebelrostbraten | 35.50

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

Geschmorte Ochsenbacke | 28.50

Burgundersauce, Wurzelgemüse, Anneröder Kartoffelcreme, Gremolata, koniferte Kirschtomate

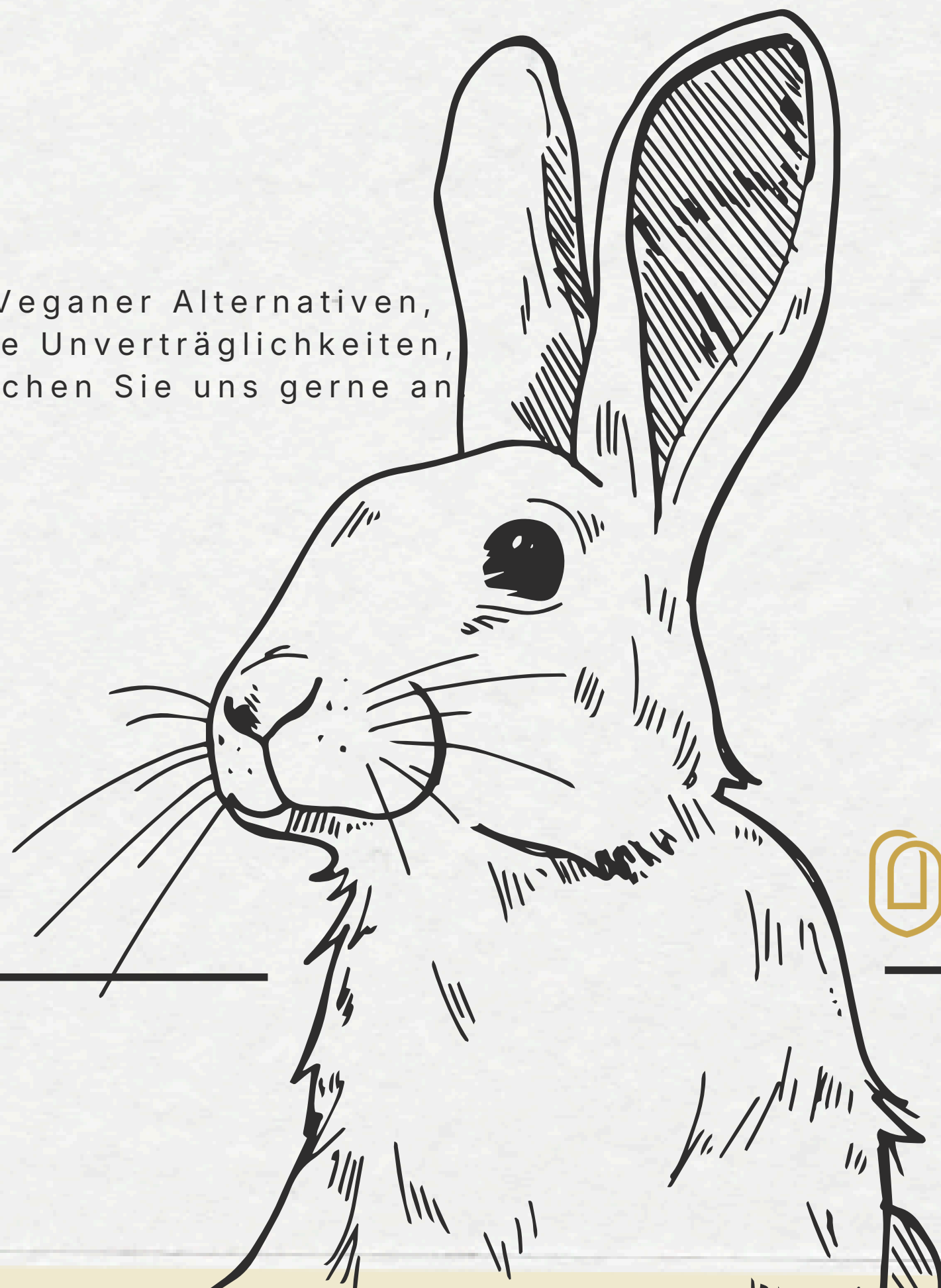
Schnitzel "Wiener Art" | 19.90

vom Freilandschwein, Pommes frites, kleiner Salat
Wahlweise mit: Rahmsauce, Jägersauce, Pfefferrahmsauce, Grüne Sauce nach Frankfurter Art

Tagliatelle Trüffel | 23.90

Samtige Beurre Blanc, Trüffel, Babyspinat, gebeiztes Eigelb, Trüffel-Käse

Für Veganer Alternativen,
sowie Unverträglichkeiten,
Sprechen Sie uns gerne an



KLOSTER
SCHIFFENBERG

OSTERKARTE

ZUM SÜSSEN FINALE

Schiffenberger Cheesecakes | 9,50

Creme, Crumble, marinierte Beeren

SÜSSE ABKÜHLUNG

Heißer Mönch | 8.50

heiße Himbeeren, Schlagoberst,
zwei Kugeln Vanilleeis

Hausgemachtes Sorte | 3.00 je Kugel

Maracuja

Zitrone

Limette

Himbeere

Mango

+ Aufguss | 3.00

Prosecco

Limoncello

Carte D'Or Eiscreme | je Kugel 2.50

Walnuss

Pistazie

Vanille

Schoko

Erdbeere

+ Toppings

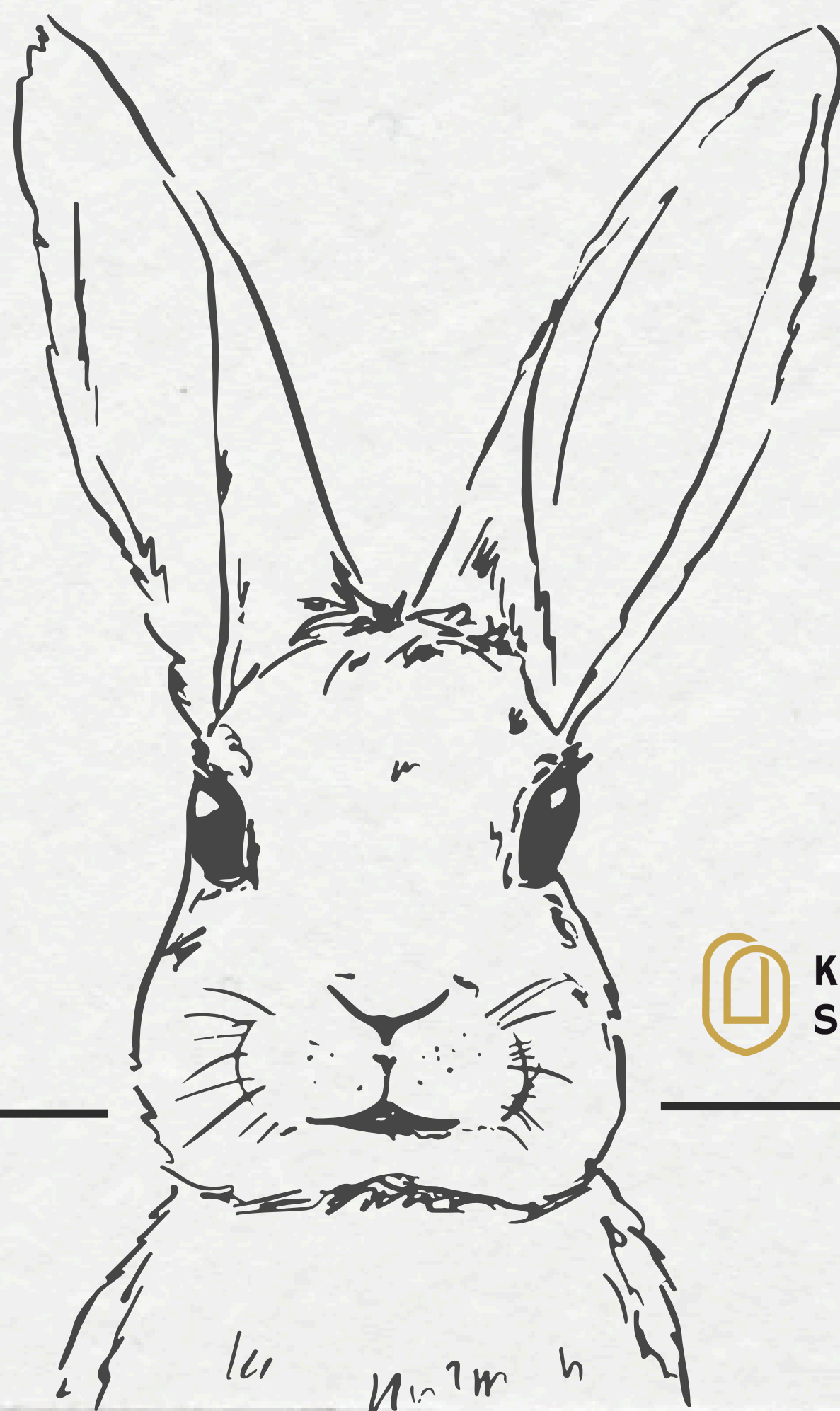
Eierlikör | 3.00

Baileys | 3.00

Schokosauce | 1.00

Karamellsauce | 1.00

Sahne | 0.50



KLOSTER
SCHIFFENBERG