

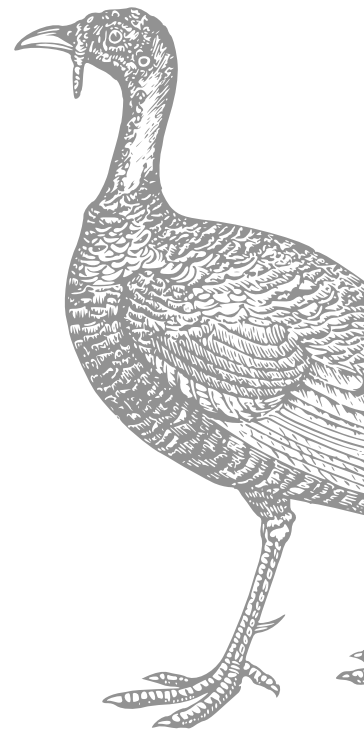
NACHHALTIG &
TRANSPARENT

Klosterschenke

FRANZÖSISCH INSPIRIERTE
BISTROKÜCHE

Küchenzeit Sa/So 12-14
Mi-Mo 18-21 Uhr

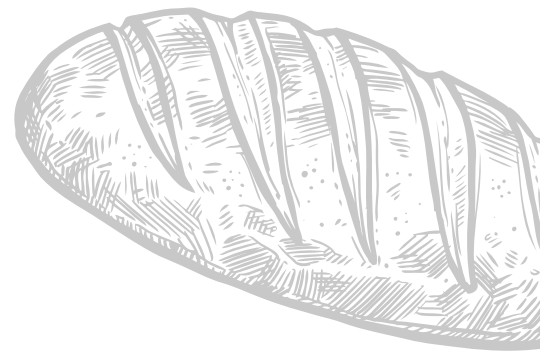
WWW.HOTEL-KLOSTERSCHENKE.DE



KLOSTERSCHENKE

SNACKIFICATION

- ...auf die Schnelle vorab schon mal*
- ...für die Mitte des Tisches in einer geselligen Runde*
- ...für zwischendurch*
- ...für den kleinen Hunger*
- ... zum Wein*
- ...auch am Nachmittag*



Minimale...



BIO-HÄHNCHEN MINIFRIKADELLEN . 4.50
mit Tomaten-Zwiebel-Confit

SAUERTEIGBROT . 4.50 
mit gesalzener Butter

OLIVENMIX . 4.50 

FALAFELBÄLLCHEN . 4.50 
mit Joghurt Minze Dip

(Preise in €)

 = fleischlos





WÜNSCH DIR WAS

SAISON AUSWAHL MENÜ

FRAU STULLES TOMATENBROT . Bio-Vollkornbrot . Garten-Kresse . Salatbouquet 

BÜCHSE PORTUGIESISCHE SARDINEN 

pikante Tomatensoße . Salatbouquet . Brot

BIOLAND SCHWEINEFILET IM ROSMARIN SCHINKENMANTEL

kalt aufgeschnitten . Feldsalat . Remoulade

MÖHREN INGWER SUPPE . mit Kokosmilch . Knusperröllchen

Vorspeise oder Suppe

XXX

BIOLAND RINDERROULADE Pürée . Möhengemüse

BIOLAND SCHWEINESCHNITZEL . Bratkartoffeln . Salat

Hauptgang

BEEF BRISKET . in der Kartoffelwaffel . Knoblauch-Majonaisse . Krautsalat

BIOLAND Rinderbrust, ca 24 h bei Niedrigtemperatur geräuchert

BIOLAND ENTRECOTE . Bratkartoffeln . Salat (+ 8,-€ Aufpreis)

ZANDERFILET . BIOLAND Blutwurst Schnittlauch Risotto . Wasabischaum

KRÄUTERSEITLINGS A LA CREME . frische Fettucine . Salat 

XXX

BUTTERMILCHMOUSSE . Marktobstgrütze 

ERDBEER RHABARBER EIS . weiße Schokoladensoße 

Dessert

DREI VERSCHIEDENE EUROPÄISCHE KÄSE von Käse Kober 



Zwei-Gänge 29€

Drei Gänge 37€



Lieblingswein

CABERNET BLANC . KLOSTERBERG

Q.B.A. FEINHERB TROCKEN

BIOWEINGUT WEINGUT TIMO DIENHARDT

OSANN MONZEL MOSEL

Gl. 0,2 l - 7,50 . Fl. 0,75 l 26,-

 = fleischlos



KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE

Vorspeisen

TARTAR VOM WEIDERIND . 14

Sardellen & Kapern

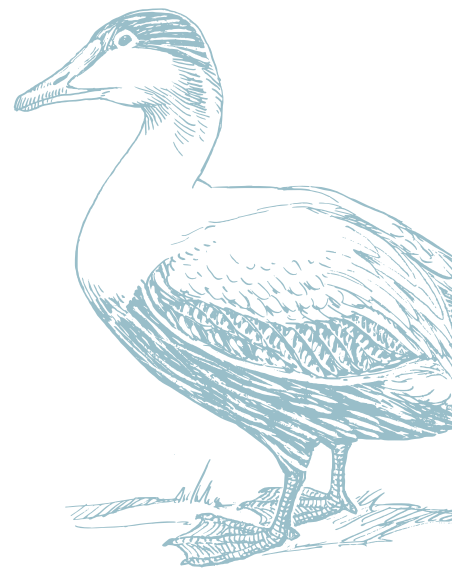
...als **HAUPTGANG** mit Bio-Spiegelei aus Bruderhahn Aufzucht,
Kartoffel-Wedges & Trüffelmayonaise . 24

TERRINE VON DER BARBARIE ENTENLEBER . 14

"ungestopft". Traubenkonfit . Auslesegelee . Brioche

CARPACCIO VON ROTER & GELBER BEETE . 14


gratinierter Crottin de chavignol . Oliventapenade



Suppe

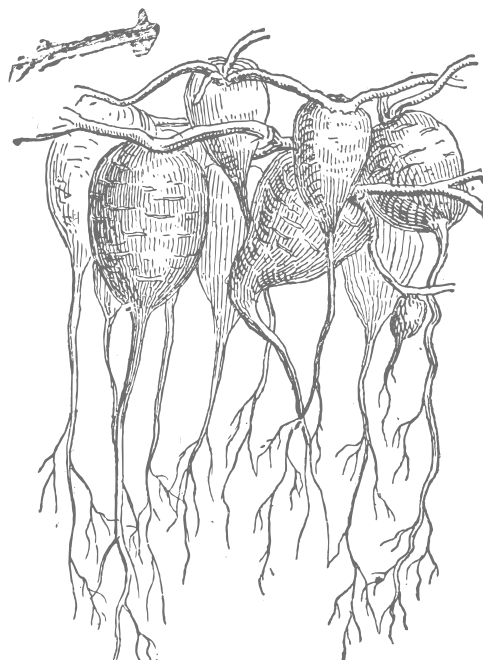
LEICHTES SAUERKRAUTSÜPPCHEN . 8

mit Bioland Blutwurst

(ohne Blutwurst möglich) 

POT AU FEU VOM BIOLAND TAFELSPITZ . 9

...als **HAUPTGANG** mit mehr Fleisch & mit Remoulade . 21



Über uns.....

Restaurant Klosterschenke
im 'Boutiquehotel Kloster Pfalzel'

Klosterstraße 10 54293 Trier
T 0651 968440 info@hotel-klosterschenke.de

Warme Küche: Sa/So 12-14 Uhr
Mi-Mo 18 bis 21 Uhr

DIENSTAG RUHETAG



KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE

Warme Vorspeisen

RAVIOLI MIT BIO-EI GEFÜLLT . 16 

Bio Ei aus Bruder Hahn Aufzucht . Blattspinat . Trüffelcrème

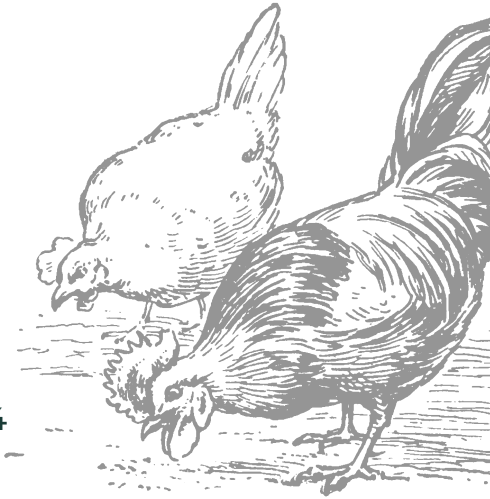
Fisch

GEGRILLTE FILETS VON DER DORADE ROYALE . 24

Ratatouille-Crêpe-Törtchen

FILET VOM ISLAND LACHS . 24

Risolée Kartoffeln . buntes Spargel-Strauchtomaten-Gemüse

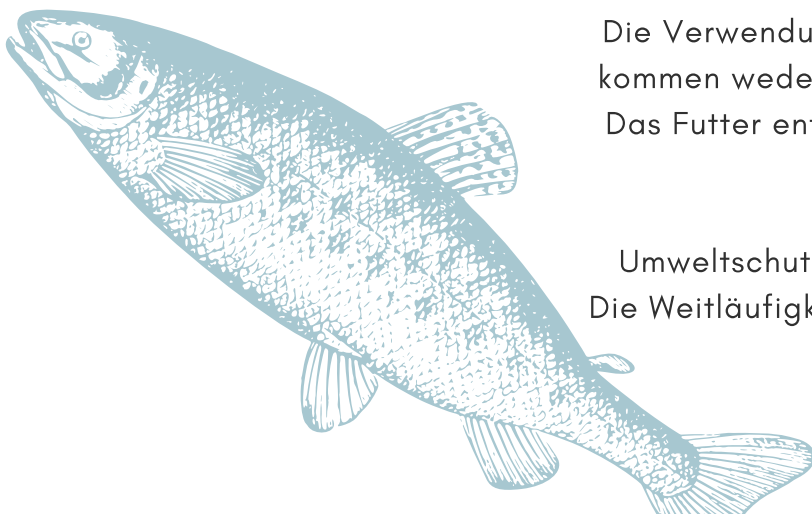


Wir suchen mit Sorgfalt aus.....

Der **WESTFJÖRDE LACHS** stammt aus der isländischen Zucht 'Arnalax', die im Einklang mit der Natur arbeitet und bei der der Respekt vor dem Produkt im Fokus steht.

Die Reinheit des Wassers ist hier Obsession. Die Verwendung von Chemie ist absolut verboten, hier kommen weder Pestizide noch Antibiotika zum Einsatz. Das Futter enthält keinerlei Gentechnik oder bedrohte Fischarten. Hier gilt null Toleranz.

Umweltschutz steht bei 'Arnalax' an vorderster Stelle. Die Weitläufigkeit der Anlage erlaubt eine sehr geringe Dichte von Fischen pro Becken.



KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE

Fleisch vom Grill

BIOLAND ENTRECÔTE . 29

Bratkartoffeln & Salat

BIOLAND BAVETTE . 28

Süßkartoffel Pommes Frites . bunter Bohneneintopf

BIOLAND ROASTBEEF . 36

Kartoffelgratin . grüne Bohnen im Speckmantel

(Alle Grillgerichte mit frischer Kräuterbutter)



Fleisch

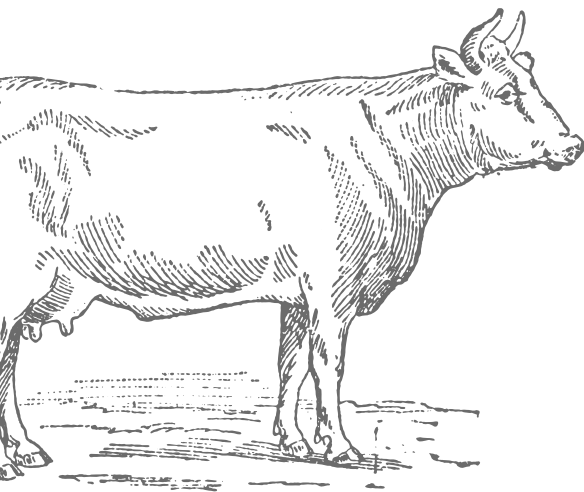
COQ AU MOSELRIESLING . 24

Biohuhn in Riesling geschmort . buntes Wurzelgemüse . Basmatireis

Wir suchen mit Sorgfalt aus.....

In der Klosterschenke geben wir dann dem Fleisch die Zeit, die es braucht, um schonend zu reifen. Hierbei verliert das Fleisch bis zu 30% seines Gewichts, zugunsten eines einzigartigen Geschmacks. So vereinen wir sorgfältiges Handwerk mit Respekt für Lebensmittel und Nachhaltigkeit.

Mit **Willi's Bio Fleischerei in Kenn**, hat das Restaurant Klosterschenke einen verlässlichen Partner, der genau wie wir neben der Einhaltung der Bioland-Richtlinien Wert auf Qualität und Geschmack legt. Hier wird auf kurze Transportwege geachtet und die Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten & Schlachtbetrieben gepflegt.



KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE

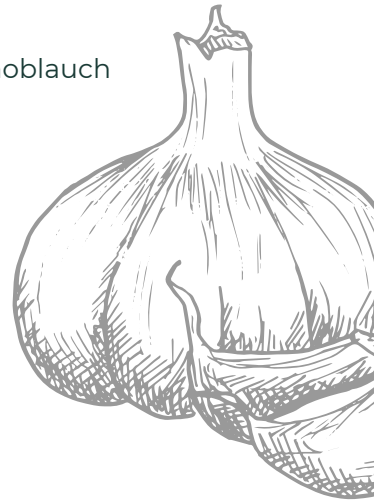
Salate

SALAT MIT SCAMPI . 24

verschiedene Blattsalate mit 6 provençalischen Riesengarnelen . Knoblauch

KLEINER GEMISCHTER SALAT . 6

verschiedene Blattsalate & Rohkostsalat nach Saison

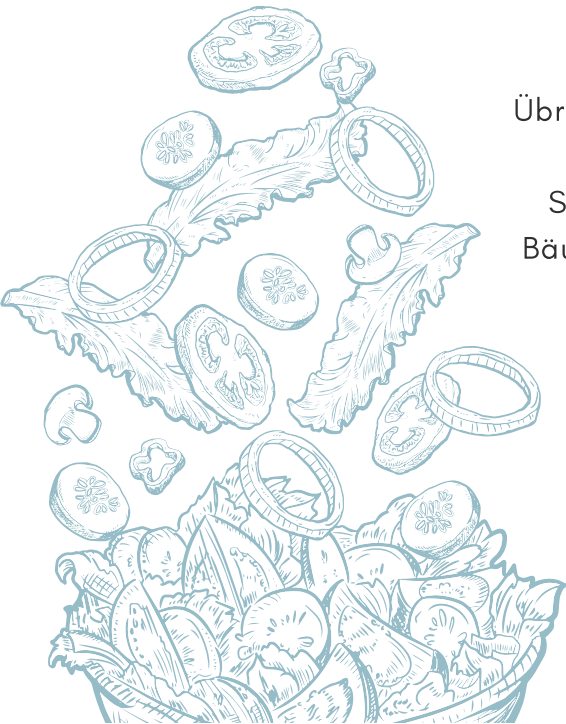


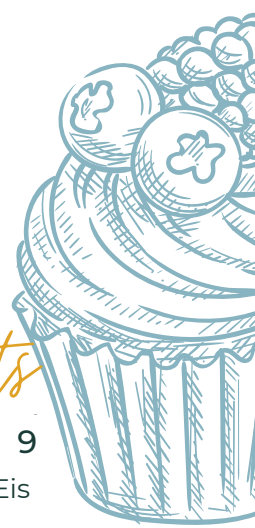
Wir suchen mit Sorgfalt aus.....

Wann immer es geht, bevorzugen wir frische Produkte aus der **REGION**. Leider wächst das beste nicht immer direkt vor der eigenen Haustür, aber nur das ist uns gut genug.

GEMÜSE & SALAT werden selbstverständlich ebenso frisch zubereitet & stammen von ausgewählten Produzenten, zum Teil aus ökologischem Anbau.

Übrigens: Wer sich für **BIOLAND** entscheidet, sagt gleichzeitig Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Stickstoff-Düngern und Pflanzenschutzmitteln. Denn die Bioland-Bäuerinnen und Bauern und ihre Partner aus Lebensmittelhandwerk und -herstellung wirtschaften nach strengen Richtlinien. Diese gehen weit über den gesetzlichen Mindeststandard für Bio-Lebensmittel hinaus.





Desserts

✓ VANILLE CRÈME BRULÉE . 9
Nougat-Eis

✓ 'MAULHELDIN' . 8
Eclair mit Mousse au chocolat gefüllt

✓ DREIERLEI SORBETS . 9
3 Sorten nach Saison & Tagesangebot

Käse

✓ EUROPÄISCHE KÄSEAUSSWAHL . 14

5 Sorten mit Feigensenf
(von ausgesuchten Manufakturen und mitunter in Bio-Qualität
von glücklichen Tieren und Käsern
handwerklich . leidenschaftlich . persönlich . ursprünglich)

Wir suchen mit Sorgfalt aus.....

Für die Herstellung unserer **SÜBSPEISEN & BACKWAREN** verwenden wir Bio-Eier aus Bruder-Hahn-Aufzucht, sowie Bio-, BIOLAND- oder Naturland-Milchprodukte.

Die Speisen, die das Qualitätssiegel '**URSPRUNG**' tragen, erfüllen unsere persönlichen strengen Anforderungen an Tierwohl, Transparenz und Nachhaltigkeit. Jedes Produkt, das diese Siegel trägt, erzählt seine eigene Geschichte bis hin zum Erzeuger und kann unter www.transgourmet-ursprung.de entdeckt werden.

