

NACHHALTIG &  
TRANSPARENT

# Klosterschenke

FRANZÖSISCH INSPIRIERTE  
BISTROKÜCHE

Küchenzeit So 12-14 / 18-21 Uhr  
Do-Mo 18-21 Uhr

[WWW.KLOSTER-PFALZEL.DE](http://WWW.KLOSTER-PFALZEL.DE)





# KLOSTERSCHENKE

SNACKIFICATION

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



## Minimale...

### HÄHNCHEN MINIFRIKADELLEN • 5

mit Tomaten-Zwiebel-Confit

### SAUERTEIGBROT <sup>V</sup> • 5.50

mit gesalzener <sup>bio</sup> Butter . Radieschen

### OLIVENMIX <sup>V</sup> • 5

### FALAFELBÄLLCHEN <sup>V</sup> • 6

mit <sup>bio</sup> Joghurt-Minze-Dip



<sup>bio</sup> = Zutat Fleisch  zertifiziert

<sup>V</sup> = Gericht ist fleischlos

<sup>bio</sup> = diese Zutat ist biozertifiziert

(PREISE IN €)



# KLOSTERSCHENKE

## SPEISEKARTE

### Vorspeisen

#### CROTTIN DE CHAVIGNOL • 18

Ziegenkäse gratiniert . Oliventapenade . provençalisches Gemüse

#### SALAT NIÇOISE • 21

Blattsalat . Kartoffel .  Ei . Tomaten . Bohnen  
Thunfisch hausgebeizt . Sashimi-Qualität

#### BARBARIE ENTENLEBER PRALINE • 19

Krokant . Auslesegelee . Feigen . Brioche

#### TARTAR VOM WEIDERIND • 19

Trüffel . Sardellen . Kapern

...als Hauptgang: mit  Spiegelei aus Bruderhahn Aufzucht  
Kartoffelwedges . Trüffelmayonaise + 9

...mit einer Dose Baeri-Kaviar + 45



gut zu wissen.....

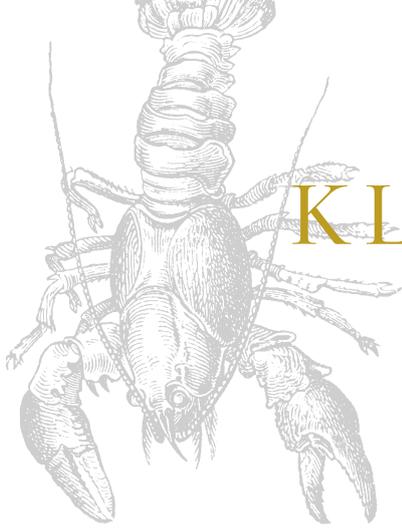
Warme Küche:

Do-Mo 18 bis 21 Uhr & So ebenso + 12-14 Uhr

**DIENSTAG & MITTWOCH RUHETAG**

**Wir schließen um 23 Uhr**

(PREISE IN €)



# KLOSTERSCHENKE

## SPEISEKARTE

### Suppen

#### LANGUSTINEN SCHAUMSÜPPCHEN • 17

*grüner Spargel*

#### POT AU FEU VOM TAFELSPITZ • 11

*Rindfleisch-Gemüse-Eintopf nach nordfranzösischer Art*



### Salat

#### KLEINER GEMISCHTER SALAT • 8

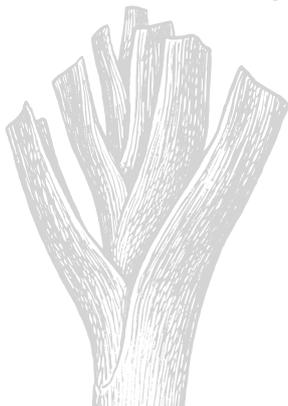
*verschiedene Blattsalate . Rohkostsalat nach Saison*



### mit Sorgfalt ausgesucht.....

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.

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



### Über uns.....

Restaurant Klosterschenke  
im 'Boutiquehotel Kloster Pfalzel'

Klosterstraße 10 54293 Trier  
T 0651 968440 . [restaurant@kloster-pfalzel.de](mailto:restaurant@kloster-pfalzel.de)



# KLOSTERSCHENKE

## SPEISEKARTE



### Vegetarisch

**RAVIOLI MIT  EI GEFÜLLT  • 28**

*Bio Ei aus Bruder Hahn Aufzucht . Blattspinat . Trüffelcrème*

*...Kleine Portion als Vorspeise: • 19*



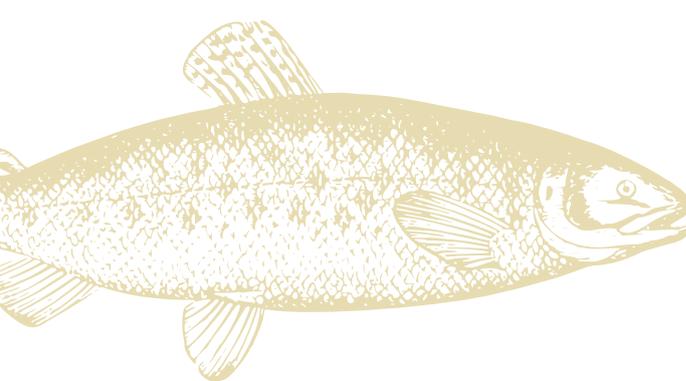
### Fisch

**STEINBUTT • 42**

*Blattspinat . Safran beurre blanc . Sepianudeln*

**FILET VOM ISLANDLACHS • 32**

*Risolée Kartoffeln . buntes Spargel-Strauchtomatengemüse*



### mit Sorgfalt ausgesucht.....

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.

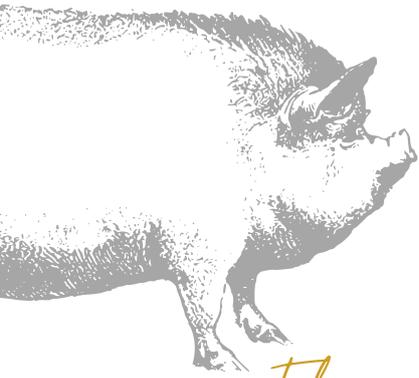
Die Verwendung von Chemie ist absolut verboten, hier kommen weder Pestizide noch Antibiotika zum Einsatz. Das

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.



(PREISE IN €)



# KLOSTERSCHENKE

## SPEISEKARTE

### Fleisch vom Grill

#### IBERICO KOTELETTE • 38

Süßkartoffel Pommes Frites . Salat . Kräuterbutter

#### RINDERFILET • 48

Kartoffelgratin . grüne Bohnen im Speckmantel  
Pfeffercrèmesoße

### Fleisch

#### BRUST & KEULE VON DER WACHTEL • 32

Thymian-Jus . Artischocken . Kartoffeln . Tomaten

#### LAMMRÜCKEN • 45

Senfkruste . geräuchertes Kartoffelpurée . Ratatouille  
(Lammrücken : produit naturels de minett-biosphère)



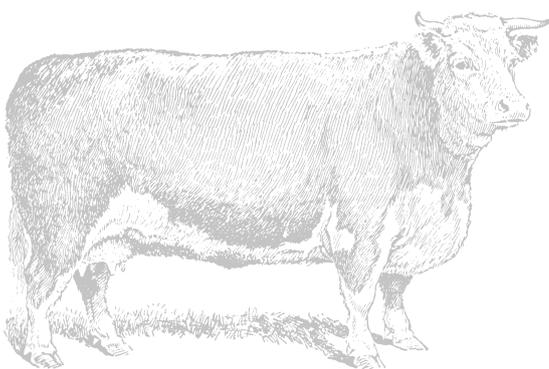
### mit Sorgfalt ausgesucht.....

Wir geben 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.

**Quint-Bioland in Kenn**, ist dabei ein verlässlicher 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.  
z.B. BIOLAND Höfe Achim Zahren (Zweifelscheid/Rind) und Christian Krupp (Perl/Schwein)

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.



# KLOSTERSCHENKE

## SPEISEKARTE

### Desserts

HIMBEER 'MILLE-FEUILLE' <sup>V</sup> • 13.50

*Blätterteig . Himbeercrème . Mangoschaum*

ECLAIRE <sup>V</sup> • 10

*Brandteig mit Mousse au chocolat gefüllt*

DREIERLEI SORBETS <sup>V</sup> • 11.50

*Sorten nach Saison & Tagesangebot*

### Käse

EUROPÄISCHE KÄSEAUSSWAHL <sup>V</sup> • 15

*Fünf Sorten mit Feigensenf  
vom Maître Affineur Mons*

*handwerklich . leidenschaftlich . persönlich . ursprünglich*

*mit Sorgfalt ausgesucht.....*

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](http://www.transgourmet-ursprung.de) entdeckt werden.

 = Zutat Fleisch  zertifiziert

 = Gericht ist fleischlos

 = diese Zutat ist biozertifiziert

