

Die kulinarische Eröffnung

„Unser Appetithäppchen ist ein schönes Stück Brot mit Bennewitzer Fassbutter.
Am besten schmeckt dazu eine leckere Vorspeise.“

Kleiner Klostersalat

Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate | knackiges Gemüse
Buttermilch-Dill-Dressing | Buchweizen-Crunch
. (vegetarisch)
(g,i,j,f)
7.-

Mediterraner Brotsalat

bunte Kirschtomaten | junger Spinat | Pesto
Rauchschinken | Kalamata Oliven | Fetakäse
(a,c,f,g,i,j,5,6)
11.-

Zarte Matjesfilets

rote Beete | Apfel-Gurkenschmand | frischer Meerrettich
Kartoffel-Rösti
(a,c,d,g,i,n,5)
12.-

Unsere geschmackvollen Suppen

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede.“ (Molière)

Pfifferlingscremesuppe

eigene Einlage | Brezelcroutons | Kräuteröl
(a,g,l,n)
7.-

Bouillon vom Huhn

Asiatische Aromen | Wok-Gemüse | Hähnchen Saté | Sobanudeln
gerösteter Sesam | frischer Koriander
(c,e,f,i,k)
7.-

Klosterklassiker

„Ein saftiges Bohnenkraut ist besser als ein trockener Hummer.“ (Paul Bocuse)

Roastbeef „Strindberg“

klassisch in der Senf-Zwiebel-Ei-Hülle
Rotwein-Jus | gebratener grüner Spargel | Steakhouse-Pommes
(a,c,g,i,j)
26.-

Katharinschnitzel vom sächsischen Landschwein

Gefüllt mit Kräuterfrischkäse & Schinkenspeck | Thymian-Jus
Pfifferlinge | Kräuter-Kartoffeln
(a,c,g,i,n)
19.-

Hähnchenbrustfilet

Auf der Haut gebraten | Zitronen-Buttersoße | Mini Pak Choi
Shitake Pilze | Paprikareis
(a,c,f,g,l,k)
18.-

Karamellierte Kalbsleber

Balsamico-Jus | geschmorte Äpfel & Schalotten | Pfifferlinge
Schnittlauch-Kartoffelstampf | Röstzwiebeln
(a,g,i)
20.-

Braten von der Lammkeule

Schmorjus | Bohnen-Cassoulet | gebackene Borretane-Zwiebel
Kartoffelkrapfen
(a,c,h,i,n,)
23.-

Pasta & Vegetarisch

„Der wahre Koch findet die besten Zutaten in –der Natur
Und die dankbarsten Esser im eigenen Haus.“ (Roland Rinnau)

Pasta Salsiccia

Rote Ravioli | Pardina Linsen | scharfe Salsiccia Wurst
Edamame Bohnen | Salbeibutter | Parmesan

(a,c,g,h,l,)

20.-

Klosterkäse

Gebackener Almkäse | Ebly Zartweizen-Risotto
Pflaumensoße | Tomate | zweierlei Zucchini

(vegetarisch)

(a,c,e,g,i)

18.-

Aus See und Meer

„Damit Fisch gut schmeckt, muss er dreimal geschwommen sein –
in Wasser, in Butter und in Wein.“ (Polnisches Sprichwort)

Dorade Royal im Ganzen gebraten

Röstkartoffelsalat | Pfifferlinge | getrocknete Tomaten | Kalamata Oliven
Frühlingslauch | Pinienkerne

(3,a,d,e,i)

25.-

Zum Finale

„Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.“ (Oscar Wilde)

Crème Brûlée

weiße Schokolade | marinierte Erdbeeren | Tahiti-Vanilleeiscreme
karamellierte Salz-Erdnüsse

(a,c,f,g,h,n)

7.-

Klosterwindbeutel

Gefüllt mit Johannisbeer-Stachelbeer-Ragout | Sahne | Himbeersoße

(a,c,f,g,h)

5.-

Hausgebackene Eierschecke

mit Sahne

(a,c,f,g,h)

3,50.-

Nimbschener Landkuchen

wechselnde Sorten mit Sahne

(a,c,f,g,h)

3,30.-

Eis-Spezialitäten

Junior Eisbecher

Schoko und Vanilleeis | Smarties | Fruchtsoße | Sahne

(a,c,g,h)

4.-

Nuss-Nougat-Eisbecher

Nusseis | Nougateis | Nüsse in Karamellsauce | Sahne

(a,c,g,h)

7.-

After-Eight-Eisbecher

Minzeis | Straciatellaeis | Erdbeer-Ragout | Sahne

(1,a,c,g,h)

7.-

Fürst-Pückler-Eisbecher

Schokoladeneis | Erdbeereis | Vanilleeis | Eierlikör | Waffel-Crunch | Sahne

(a,c,g,h)

7.-

Eisschokolade

Schokoeis | Kakao | Sahne

(1,c,g)

6.-

Eiskaffee

Kaffee | Vanilleeis | Sahne

(11,c,g)

6.-

Lebensmittel-Kennzeichnung laut LMIV

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff / 3) Antioxidationsmittel /

10) mit Phosphat / 11) koffeinhaltig

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide /

c) Eier und Eierzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse /

f) Sojaerzeugnisse / g) Milch und Milcherzeugnisse (Kuh)

h) Schalenfrüchte