



Klosterschänke

„Schankwirtschaft seit 1572“



„Pfiffiges“ aus der Klosterküche

Vorspeisen

Pfifferlingscremesuppe <small>A2,G,A1</small> mit frischen Pfifferlingen und verfeinert mit Lauchzwiebel, dazu ofenfrisches Weizenbaguette	€ 5,90
Pfifferling & Ofenkartoffel <small>G</small> gebratene Pfifferlinge in leichtem Rahm in einer Ofenkartoffel, an einem knackigem Salatbukett	€ 10,50
Salat „Pfifferlinge“ <small>A2,I,L</small> frischer Feldsalat, Rucola, knackiger Radicchio, Lauch, Gurke, Tomate, Radieschen, gegrillte Kräuterpfifferlinge, mit Haus-Dressing sowie ofenfrisches Weizenbaguette	€ 13,90

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ <small>A2,G,C</small> vom Schwein in Butter gebraten, an Rahm-Pfifferlingen, dazu Grillkartoffeln und kleines Salatbukett	€ 20,50
Tranchen vom Schweinefilet <small>A2,J,I,G,I,C</small> rosa gebraten, auf Kräuterpfifferlingen und Kartoffelrösti, dazu Rahmsauce	€ 20,50
Pasta „Pfifferlinge“ <small>A2,G</small> Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in leichtem Rahm, Cocktailtomaten und frischen Lauchstückchen	€ 12,90
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ <small>G</small> an Remouladen Soße, mit roten Zwiebelringen, dazu Petersilienkartoffeln	€ 11,50
Schollenfilet <small>G,C</small> Gebratenes Schollenfilet, auf Kräuterpfifferlingen, dazu feine Butterkartoffeln und leichter Limettenrahm	€ 18,90

ein himmlisches Dessert...

Kaltes Melonensüppchen <small>G,A,C,H,F</small> aus frischer roter Wassermelone mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,50
Käsevariation <small>A2,G,2</small> verschiedene Käsesorten auf einer Platte angerichtet, Schwarzwälder Schinken, garniert mit Weintrauben, Walnüssen	€ 9,90

„Pink Gin“

erfrischend, prickelnd, flüchtig, spritzig
Pink Gordon auf Eis, mit Himbeeren, Tonicwater 0,2l € 7,90

„Grüne Wiese“

mit Sekt, Orangensaft und Blue Curacao 0,2l € 6,90

