



Beeftea vom bergischen Black Angus- Wagyu	5,50
Kraftbrühe vom bergischen Weideochsen mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Eierstich (Sellerie, Eierstich mit Sahne = Lactose, Markklößchen mit Semmelbrösel = Weizengluten)	
Kartoffelcremesuppe I gebratene Blutwurst I bunte Kresse	6,50
(Sellerie, Sahne (Lactose), Blutwurst (Schwein) mit Weizengluten)	
Vegane Rosenkohl-Currysuppe mit Kokosmilch und Erdnüssen	6,50
(Sellerie, Erdnüsse)	
Herbstliche Salatauswahl I Olivenöl-Orangen-Balsam I gezupfte Ente	14,70
Veganer Hirtensalat I „vegane Feta“ I Oliven I Kirschtomaten I Kräuter	13,60
Balsamico-Vinaigrette (Veganer Feta = Violife Greek White)	
Teigtaschen mit Honig-Schalotten-Füllung I Waldpilzragout	15,80
dazu geriebener Klosterkäse und Salat der Saison (Teigtaschen mit Weizengluten, Steinpilzragout und Klosterkäse = Lactose)	
Kürbis-Falafel I indisches Currygemüse I Tahini-Sauce I Avocado-Dip	16,30
dazu Duftreis und Salatbeilage in Mango-Dressing (Tahini-Sauce mit Sesam und Joghurt = Lactose)	
Gebratenes Seehechtfilet I Gurkengemüse I gefüllte Teigtaschen	17,40
(Gurkengemüse mit Sahne = Lactose, Teigtaschen mit Schalottenfüllung mit Weizengluten)	
Zanderfilet I gebratene Blutwurst I Kartoffel-Ruccola-Nocken I Salat	17,40
(Blutwurst (Schwein) = Weizengluten, Kartoffel-Ruccola-Nocken mit Weizengluten und Ei)	
½ Landgockel I Wok-Gemüse mit Nüssen I hausgemachte Pommes	16,90
½ Hof-Ente I Orangen-Jus I Klöße I Apfelrotkohl	17,40
Schnitzel vom Jungschweinsrücken I Waldpilze I Pommes I Salat	16,50
(Schnitzelpanierung mit Semmelbrösel= Weizengluten, Waldpilzsauce mit Sahne = Lactose)	
Knusprige Schweinshaxe I Weissbier-Sauce I Kartoffelklöße I Salat	16,90

Schmorbraten vom regionalen Black-Angus-Wagyu-Rind in feiner Spätburgunder-Jus, Klöße und Apfelrotkohl	16,30
250 g Rumpsteak vom regionalen Black-Angus-Wagyu-Rind auf Kirsch-Pfeffer-jus, hausgemachte Pommes und Salatbeilage	27,20
Goulasch von heimischen Wild I Waldpilze I Klöße I Rotkohl	16,30
Dialog von weißer und dunkler Mousse au Chocolat lauwarmes Apfelkompott mit Mandeln und Cranberries (weiße und dunkle Mousse mit Sahne = Lactose)	6,30

Fragen Sie uns auch gerne nach unseren Eis-Kreationen!

alle Preise sind in Euro (€)

Unsere Saucen basieren allesamt auf einer Grundsauce, die mit Wein und Sellerie hergestellt wird.
Sollten Sie Fragen zu Unverträglichkeiten haben, stehen wir Ihnen hierzu gerne zur Verfügung.

individuelle Umbestellungen sind bei uns für 2,-- € durchaus möglich

Wir verwenden überwiegend Produkte aus der Region, arbeiten saisonal ausgerichtet und erfolgreich mit Auszubildenden, stehen somit für eine nachhaltige Gastronomie. Auch in schwierigen Zeiten bleiben wir diesem Prinzip treu. Unsere Rezepturen lassen wir Ihnen gerne zukommen.

Zudem bieten wir Ihnen unseren Genuss-Butler-Dienst an, liefern Ihnen Menüs und Buffets gerne ins heimische Wohnzimmer, decken auf Wunsch Ihre Tische festlich ein, servieren und kümmern uns um den lästigen Abwasch. Fragen Sie uns nach unserem „Fein-Daheim-Service“

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt – Ihr Klosterteam

