



SPEISEN

Unsere Suppen

Französische Zwiebelsuppe ^{D,C,M}
mit Gruyère überbacken
9,90 €

Flädlesuppe ^{C,D,I,M}
Rinderbouillon mit Fleischklößen,
Flädle und Eierstich
8,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{I,M,2}
mit zartem Schweine- und
Rinderfleisch, Brot und Schmand
9,90 €

Vorspeisen

Bruschetta „spezial“
geröstetes Baguette. Angemachte
Tomatenwürfel, Fetawürfel, frische
Kräuter
8,90 €

Gefüllte Avocado
mit frischem Salatgemüse und einer
raffinierten Orangen-Balsamico-
Vinaigrette
10,90 €

Gratinierte Artischockenherzen ^D
in Tomatensauce und Gruyère
überbacken
13,90 €

Black Tiger Garnelen ^G
in Olivenöl mit Chili, Knoblauch und
frischen Kräutern
14,90 €

Salate

Kleiner bunter Salatteller
der Saison als Vorspeise mit:

Salat natur
7,50 €

Gebratenen Garnelen
13,90 €

Gebratenen Hühnerbruststreifen
13,90 €

Burata
12,90 €

Großer bunter Salatteller
der Saison als Hauptspeise mit:

Salat natur
14,50 €

Gebratenen Garnelen
19,90 €

Gebratenen Hühnerbruststreifen
19,90 €

Burata
18,90 €

**Aufpreis für Lachswürfel,
Scampi oder Entenbrust**
6,50€

**Wahlweise mit Joghurt-, Balsamico, Honig-
Senf-Dressing oder Oliven Öl**

Steaks

Argentinien

Rumpsteak	ca. 250g	27,90 €
	ca. 350g	36,90 €
Filetsteak	ca. 200g	36,90 €
	ca. 300g	49,90 €

USA

Rumpsteak	ca. 300g	49,90 €
Ribeye	ca. 300g	59,90 €

Irishes

Ribeye	ca. 300g	52,90 €
--------	----------	---------

Beilagen

Steakhouse Pommes	4,00 €
Crunchy Pommes	4,00 €
Süßkartoffel Pommes	6,50 €
Trüffel Pommes	7,90 €
Kroketten	4,00 €
Pastinaken Pürree	4,90 €
Hausgemachtes Kartoffelpüree	5,50 €
Hausgemachtes Trüffelpüree	7,50 €
Babypinacat mit Knoblauch und Zwiebeln	6,90 €
Glasierte Möhren	5,90 €
Brokkoli mit Mandeln	5,50 €
Scharlotten in Rotwein	5,90 €
Grillgemüse	5,90 €
Brot	2,00 €

Soßen und Dips

BBQ	1,00 €
Hausgemachte Aioli	3,00 €
Trüffel Mayonnaise	4,90 €
Spicy Cheddar Soße	3,50 €
Rahmpfeffer Soße	3,50 €
Ketchup	1,00 €
Mayonnaise	1,00 €
Kräuterbutter	2,50 €
Sauce Béarnaise	3,50 €

Schnitzel & Co

Original Wiener Schnitzel ^{C,D,M,1,2,4}

Kalbsschnitzel ausgebacken in
Butterschmalz mit Kartoffel-
Gurkensalat, oder
Petersilienkartoffeln
und Wiener Garnitur
29,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ ^{C,D,E,M,2,9}

Schweineschnitzel mit
Petersilienkartoffeln, Zitrone und
Preiselbeeren
22,90 €

Klosterkrug Schnitzel ^{C,D,E,M}

mit frischer Champignon-Rahm-Sauce
23,90 €

Schweizer-Sahne-Schnitzel

^{C,D,E,M,2,9}

mit Kochschinken und frischer
Champignon-Rahm-Sauce
25,90 €

Cordon Bleu „klassisch“ ^{C,D,M,1,9}

gefüllt mit Kochschinken, Butterkäse
und Preiselbeeren
26,90 €

Cordon Bleu „Tessiner Art“ ^{C,D,M,1,9}

gefüllt mit Gorgonzola, Rohschinken
und Oregano
27,90 €

Burger & Co

Texas Tommy ^{D,E,M,2,4}

Homemade Angus-Beef Patty (ca. 220g),
Bacon, Cheddar, Lollo Rosso, Tomate,
Röstzwiebeln, BBQ-Sauce im Homestyle-
Brötchen und Steakhouse Fries
19,90 €

Black Forest Burger ^{C,D,M,5}

Homemade Angus-Beef Patty (ca. 220g),
mit Gorgonzola, Balsamico Zwiebeln
Bacon, Preiselbeermayonnaise.
Salat, Tomate, Gurke
im Black-Brötchen und Steakhouse Fries
19,90 €

Gärtnerlust ^{M,E,5,D}

Homemade Patty, mit Kichererbsen und
frischen Gemüse der Saison
im Homestyle-Brötchen und Steakhouse
Fries
17,90 €

Männer-Burger ^{C,D,M,2,3}

doppelter Homemade Angus Beef-Patty
(ca. 440g), Emmentaler, Eisbergsalat,
Tomate, rote Zwiebel, Bacon und Aioli im
Homestyle-Brötchen und Steakhouse Fries
26,90 €

Aufpreis für
Süßkartoffel-Pommes 3,00 € oder
Bratkartoffeln 1,50 €

**Alle Gerichte wahlweise mit
Bratkartoffeln oder Pommes**

Schmorgerichte

Feine Roulade^{J,2,8} vom Rind
mit hausgemachtem Apfelrotkraut^{I,H,2,5}
und Kartoffelklößen^{C,M,3}
28,90 €

Zart geschmorte Ochsenbäckchen^{I,H}
serviert auf cremigem
Pastinakenpüree^{D,I}, mit glasierten
Minimöhren^D, knackigen
Zuckerschoten und kräftiger Portwein-
Jus
29,90 €

Fischgerichte

Lachsfilet^{B,D,E,4}
gebraten mit Reis, Baby Spinat
und Zitronen Buttersoße
22,90 €

Doraden Filets^{B,D,4}
in Kräuter-Knoblauchbutter geraten mit
Petersilienkartoffeln und Salat
23,90 €

Pasta

Spaghetti Bolognese^{I,D,2}
mit frisch geriebenen Parmesan
15,90 €

Spaghetti La Paolon^{M,G}
mit Zucchini, Kirschtomaten, Garnelen,
Knoblauch und Zwiebeln
21,90 €

Tagliatelle
mit Schinken Käse Sahnesoße
15,90 €

Vegetarisches und Veganes

Klosterbowl^{E,I,5,6,9}
mit Kichererbsen, Rote Beete, eingelegtem
Gemüse, Tofu, Quinoa und Mango
22,90 €

Zucchini pasta^{M,L,H,8,9}
mit Karotten in Theriak Sauce und Sesam
14,90 €

Aufpreis für Scampi^G oder
Lachswürfel^B 6,50 €

Flammkuchen

Traditioneller Elsässer^{C,D,M,3}
mit Schmand-Creme, Würfelspeck
und roten Zwiebeln
13,90 €

Der Vегgie^{C,D,M}
mit Schmand-Creme, Gemüse der Saison
und Ziegenkäse
14,90 €

Banana Split
mit süßer Schmand-Creme,
Bananenscheiben, Schokosauce und
gerösteten Mandelblättern
10,90 €

Der Norweger
mit Schmand-Creme, Räucherlachs,
Garnelen und Zucchini
16,90 €

Klassiker

Currywurst Pommes^{I,M,4,5,9}
10,90 €

Kids

Hausgemachte Chickensticks

C,D,M,2,9

8,00 €

Spaghetti mit Tomatensauce

M,L,H,J,I,D,2

7,90 €

Kleines Schnitzel ^{C,D,M}

dazu Kartoffelpüree und Rahmsauce

10,90 €

Eiskarte

Amarena Becher ^{D,F,5,9}

je 1 Kugel Vanille-, Schoko und
Walnusseis mit Amarena Kirschen und
Sahne

8,90 €

Copa Bella Stracciatella ^{D,H,9}

(mit Alkohol)

2 Kugeln Stracciatella Eis, 1 Kugel
Schokoeis mit Sahne

8,80 €

Schoko Becher ^{D,9}

Schokoeis mit Schokosoße,
Schokoraspeln und Sahne

9,90 €

Nussknacker ^{D,F,9}

Haselnuss- und Walnusseis mit
Karamellisierten Nüssen und Sahne

9,90 €

Fruchttraum ^{D,9}

Erdbeer- und Mango Eis mit frischem
Obst und Mango Soße und Sahne

10,90 €

Unser Eis Sortiment

(je Kugel 1,80€)

Vanilleeis

Erdbeereis

Schokoladeneis

Stracciatella Eis

Walnusseis

Haselnusseis

Zitroneneis

Pistazieneis

Rum Rosinen Eis

Weißes Nougateis

Portion Sahne

1,50 €

Dessert

Hausgemachter Schokokuchen

M,C,D,F,9

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis
und Beeren

10,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel ^{D,C,M}

dazu 1 Kugel Vanilleeis

9,90 €

Hausgemachtes Creme Brûlée ^{M,C,9}

9,90 €

Frische Waffel ^{C,M,D,9}

mit heißen Kirschen, Vanilleeis und
Sahne

10,90 €

ALLERGENE

- A.....Erdnuss
- B Fisch
- C Hühnerei/-eier
- DLaktose (Milchprodukte)
- E Lupinen
- F.....Nuss
- G...Schalentiere, Krustentiere, Weichtiere
- H.....Schwefeldioxid-Sulfit
- I.....Sellerie
- J.....Senf
- K..... Sesam
- L..... Soja
- M.....Weizen-Gluten

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln