Vorspeisen

1	Gefüllte Knoblauchchampignons mit Petersilienkruste auf sc. tatare an knackigem Salatbouquet, bunt garniert /A,G,I,J	*15,00 €*
3	Gebackene Champignons auf sc. tatare an Kräuterreis /A,I,G,J	*15,00 €*

Suppen

5	Curry-Cocos-Süppchen Mit Zuckerschoten-Julienne & Chili-Öl	*8,20 €*
6	Raffinierte Flädlesuppe Feine Rinderbrühe mit Eierkuchenstreifen /A,B,I,H,M	*7,80 €*
7	Tomatensüppchen mit Basilikumrahm (2,3) & Buttercroutons //A,B,I,H,M	*7,80 €*

Salate

10	Gartensalat verschiedene Salate, Wildkräuter, Chicorée, grüne Gurke, Körner, Tomate und Apfelscheiben an einer herzhaften Orangen-Vinaigrette, bunt garniert /H	*13,00 €*
66	Klosterkeller-Mini-Salat Frischer Salat, Wildkräuter, Paprika, Körner, Orangen-Dressing, bunt garniert /H	*7,00 €*
67	Sahnegurkensalat Grüne Gurke, Dill, Zitrone, Sahne	*5,50 €*

Einen Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 2,00 €.

Herzhaftes und Deftiges aus unserer Kellerküche

14	**Rosmarin-Rumpsteak im Tiegel** Ein würziges Steak mit frischem Rosmarin gebraten an Paprika-Zwiebel-Rahm & deftigen Bratkartoffeln/I,J	*28,50 €*
15	**Rumpsteak mit Senfkruste** Ein würziges Steak mit gemahlenen Sonnenblumenkernen in Senfkruste überbacken, dazu Broccoli in Sahne & gebratene Knoblauchkartoffeln/I	*32,00 €*
16	**Zwiebelfleisch-Tiegel „Bibulibus“** Pikant gewürztes Geschnetzeltes vom Roastbeef, Zwiebeln, Rotwein, herzhafte Kidneybohnen & Röstiko /A,I,J,M	*30,00 €*
17	**Mönchspfanne „Klosterkeller“** Kräftiger Rindsgoulasch vom Roastbeef mit frischen Bratkartoffeln, Paprika, bunt garniert /A,G	*25,00 €*
18	**Knoblauch-Rumpsteak im Tiegel** Ein würziges Steak mit Knoblauchrahmsauce und frischen Bratkartoffeln /A,I,J,G	*28,50 €*
19	**Kräuter-Steak-Pfanne** Ein würziges Rumpsteak mit Kräutern der Provence gebraten, mit Tomate & Käse überbacken, frischer Salat, bunt garniert. Dazu reichen wir Ihnen Röstiko /A, I,M	*30,00 €*

Einen Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 2,00 €.

Fischgerichte

21	Zanderfilet im Lauchbett an Zitronen-Cognac-Sauce & Petersilienkartoffeln /A,I,J	*27,00 €*
22	Rotzungenfilet in Mandelkruste an Blattspinat & Petersilienkartoffeln /A,H,M	*25,50 €*

Geflügelgerichte

29	Gebratene Wachteln an Creamsherrysauce mit in Portwein gedünsteten Feigen & Herzoginkartoffeln /A,I,J,M	*28,00 €*
31	Coq au Vin Gebratene Hähnchenkeule auf Rotweinsauce mit Gemüseallerlei, & Herzoginkartoffeln /B,G,J,M	*25,00 €*

Einen Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 2,00 €.

Gerichte vom Schwein

32	Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, gefüllt mit Kräuterfrischkäse, auf Basilikumsahnesauce & Kartoffelkroketten /I,J,M	*23,80 €*
33	Zart gebratene Schweinefilets mit feiner Kirsch-Ingwer-Rotwein-Sauce überzogen und gebutterten Schupfnudeln /A,I,J,M	*23,80 €*
34	Gebratene Schweinefilets auf sc. choron (1,4) mit gebutterten Erbsen & Pommes frites /A,H,I,J	*22,50 €*

Gerichte vom Rind

37	Rumpsteak mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce mit feinen Speckböhnchen & Herzoginkartoffeln A,B,I,J,M	*32,00 €*
38	Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln an frischen Bratkartoffeln /A	*28,50 €*
39	Rumpsteak „Spreewälder Art“ (2,3) mit frischen Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Meerrettich, Gewürzgurke /I,J	*28,50 €*

Einen Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 2,00 €.

Klosterkeller-Steaks

44	Pfeffersteak 180 g (Rohgewicht) Rumpsteak mit Pfeffersauce/I,J	*28,50 €*
45	Champignon-Steak 180 g (Rohgewicht) Rumpsteak mit Rahm-Champignon (3) /I,J	*31,50 €*
47	Rumpsteak (200 g Rohgewicht)	*25,00 €*
48	Rumpsteak (250 g Rohgewicht)	*28,50 €*
49	Riesen-Rumpsteak (350 g Rohgewicht) (für durchgebraten nicht geeignet)	*37,00 €*

Beilagen zu den Klosterkeller-Steaks

52	Pfeffersauce /I,J	5,30 €
53	sc. choron (1,4) /I,J	5,30 €
54	Champignons (3) in Rahm	6,00 €
55	Prinzessbohnen	5,50 €
57	Gebutterte Schupfnudeln /A,M	5,90 €
58	Speckbohnen	6,50 €
59	frische Bratkartoffeln	6,50 €
60	Pommes frites	4,20 €
61	Röstiko/A,I,M	5,50 €
62	Kartoffelkroketten/A,I,M	4,20 €
64	Herzoginkartoffeln /A,I,M	4,20 €
65	Knoblauchkartoffeln	7,00 €

Dessert

69	Tartufo Eiskrem Vanille-Schokolade mit Schlagsahne /I,M	*7,50 €*
70	Zitronensorbet Sekt mit Zitroneneis /M	*7,20 €*
71	Schwarzwälder Kirscheisbecher Schoko- und Vanilleeis mit Kirschwasser, Kirschen, Sahne & Schokoraspeln /M,I,J	*8,50 €*
75	Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne /I,I,M	*7,50 €*

Anlage: Angabe von Zusatzstoffen in Lebensmitteln	
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffe
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	mit Süssungsmittel
7	mit Phosphat
8	geschwärzt
9	gewachst
10	Chininhaltig
11	Koffeinhaltig