

Vorspeisen

Gebackener Kartoffelrösti unter buntem Gemüseragout

mit Parmesan gratiniert an herbstlichem Salatbouquet

9,50 €

Süßkartoffelpommes

mit Guacamole Dip

6,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Feldsalat

sowie Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer und Parmesan

12,50 €

Aus unserer Suppenküche

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

5,90 €

Tomatencremesuppe

mit Basilikumöl

5,50 €

Salate

Variation von Blattsalaten

mit Hausdressing und Klosterbrot

8,90 €

mit gebackenem Ziegenkäse und Granatapfelkernen

+ 4,50 €



Hauptgänge

Jägerschnitzel vom Schweinerücken

mit Pilzen in Rahm, Steakpommes und einem Salat von unserem Buffet

14,90 €

Gegrillte Hähnchenbrust unter der mediterranen Gemüsekruste

mit Pesto-Nudeln

14,50 €

Rumpsteak vom Grill

in Kräuteröl gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Steakpommes und einem Salat von unserem Buffet

21,50 €

Pochierter Lachs in Orangen-Dill-Butter gegart

mit Kartoffelrisotto und geschmorten Rispentomaten

18,50 €

hausgemachtes Sauerfleisch

mit Gemüseguliene, Salatbouquet, Remoulade und Bratkartoffeln

12,90 €

Rosa gebratener Lammrücken

an Rotwein-Balsamicojus, Speckbohnen und Thymiankartoffeln

24,90 €

zwei Wildbratwürste

mit Cassisensenf vom Kloster Mönchpiffel und Bratkartoffeln

11,90 €

„Wilder Burger“

180g Wildhacksteak vom Grill, mit Bacon und Cheddar, Salat, Tomaten und unserer hauseigenen Soße aus Altenauer Bier, Harzkäse, Zwiebeln und Honig, dazu Steakpommes

14,90 €

Wildschweinerücken nach „Saltimbocca Art“

in Salbei parfümierter Weißweinsauce, dazu Linguine und Brokkoliröschen

19,50 €

Ligurisches Gemüse

mit Ricotta-Spinatnocken und Kartoffeln

12,90 €

Linguine mit gebratenen Pilzen

mit Lauchzwiebeln, geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan

14,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kinder-Schnitzel

mit Erbsen, dazu Steakpommes

6,50 €

Nudeln

in Tomatensoße mit Hackfleischbällchen

5,90 €

Gebackene Fischstäbchen

mit gebuttertem Kartoffelschnee und Rahmspinat

4,90 €

Desserts

Gebackenes Walnusseis

auf Apfel-Zimtragout

6,90 €

Parfait von Rosinen im Baumkuchenmantel

mit Waldbeeren in eigener Sauce

5,50 €

Mousse au Chocolate blanc

an Himbeersorbet und frischen Beerenfrüchten, sowie Minze

6,50 €

Zutatenverzeichnis

Eine Liste der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal. Sollten Sie laktose- oder glutenfreie Lebensmittel benötigen oder aufgrund von Allergien Fragen haben, hilft Ihnen unser Küchenteam gern weiter.



**Klosterkrug
Wöltingerode**

...TIPPS...

Mittwoch: Schnitzeltag

Unter den vielen Varianten fällt die Auswahl schwer, und vor allem bei dem günstigen Preis. Inkl. Beilagen genießen Sie Ihr Schnitzel für unschlagbare 9,99 € pro Person.

Donnerstag: Steaktag

Exzellente Fleischqualität– das klingt ganz nach Ihrem Geschmack? Besuchen Sie den Steaktag im Klosterkrug und wählen Sie aus einer Vielzahl von Steaks mit leckeren Saucen und Beilagen.

Freitag: Fischkarte

Bei uns brauchen Sie nicht lange am Ufer sitzen. Wählen Sie freitags aus unserer Fischkarte.

Saisonale Spezialitäten!

19. Februar bis 25. März	Burgerwochen
30. März (Karfreitag)	Fisch-Sonderkarte
01. und 02. April	Ostermenü nach Wahl (mittags und abends)
ab 17. April	Spargelsaison (dienstags und freitags Spargelbuffet)
01. Juni bis 01. Juli	Matjestage
01. August bis 09. September	Pfifferlingszeit
01. Oktober bis 28. Februar	Entenwochen
12. November bis 28. Februar	Grünkohlzeit
25. und 26. Dezember	Weihnachtsmenü nach Wahl (mittags und abends)
31. Dezember	Silvester 5-Gang-Menü

Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet.

Klosterkrug Wöltingerode

Wöltingerode 30 · 38690 Goslar

Tel. 05324-2046 www.klosterkrug-woeltingerode.de

klosterkrug@klosterhotel-woeltingerode.de