

Vorspeisen

Gebackener Kartoffelrösti unter Kürbissragout mit Parmesan gratiniert an Salatbouquet	9,50 €
gebeizter Wildschweinrücken an Salatbouquet, mit Himbeerdressing und Kürbiskernen	6,90 €
Carpaccio vom Rind mit Feldsalat sowie Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer und Parmesan	12,50 €

Aus unserer Suppenküche

Niedersächsische Hochzeitssuppe Doppelte Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen, Gemüsestreifen	5,90 €
Tomatensuppe mit Basilikumöl	5,50 €
Kürbiscremesuppe mit Speckwürfel, Kürbiskernen und Frischkäse	6,50 €

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	14,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust unter der mediterranen Gemüsekruste mit Pesto-Nudeln	14,50 €
Rumpsteak vom Grill – 200 g in Kräuteröl gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Steakpommes und einem Salat	21,50 €
Pochierter Lachs in Orangen-Dill-Butter gegart mit Kartoffelrisotto und geschmorten Rispentomaten	18,50 €
½ gegrillte Landente mit Apfelrotkohl, Orangensauce und Kartoffelklöße	19,50 €
Rosa gebratener Lammrücken an Rotwein-Balsamicojus, Speckbohnen und Thymiankartoffeln	24,90 €
zwei Wildbratwürste mit Cassisensenf vom Kloster Mönchpfiffel und Bratkartoffeln	11,90 €
„Wilder Burger“ 180 g Wildhacksteak vom Grill, mit Bacon und Cheddar, Salat, Tomaten und hauseigenen Sauce aus Altenauer Bier, Harzkäse, Zwiebeln und Honig, dazu Steakpommes	14,90 €
Sauerbraten vom Hirsch mit Apfelrotkohl, Rosinensauce und Kartoffelkroketten	16,50 €
Morchelrisotto mit Kürbisgemüse und geschmorten Rispentomaten	13,90 €
Linguine mit Kürbiskern- Petersilienpesto dazu marinierter Kürbis und geschmorten Rispentomaten	14,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kinder-Schnitzel mit Erbsen, dazu Steakpommes	6,50 €
Nudeln in Tomatensauce mit Hackfleischbällchen	5,90 €
Gebackene Fischstäbchen mit gebuttertem Kartoffelschnee und Rahmspinat	5,90 €

Desserts

Gebackenes Walnusseis auf Apfel-Zimtragout	6,90 €
warmes Schokoladentörtchen mit Kirschen und Vanilleeis	6,90 €

fragen Sie gerne nach unserer Eiskarte

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.



...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