



Vorspeisen

Gratinierter Kartoffelrösti

mit Gorgonzola und Birne an Salatbouquet 9,50 €

hausgebeizter Wildschinken

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

Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Fleischklößchen, Gemüsestreifen 5,90 €

Tomatensuppe

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 Champignon in Rahm, Steakpomes 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, Steakpomes 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 €
ofenfrische Gänsebrust mit Apfelrotkohl, Orangensauce und Kartoffelklöße	24,90 €
Rosa gebratener Lammrücken an Rotwein-Balsamicojus, Speckbohnen und Thymiankartoffeln	24,90 €
zwei Wildbratwürste mit Cassisensenf vom Kloster Mönchpiffel und Bratkartoffeln	11,90 €
„Wilder Burger“ 180 g Wildhacksteak vom Grill, mit Bacon und Cheddar, Salat, Tomaten und hauseigenen Sauce aus Altenauer Bier, Harzkäse, Zwiebeln und Honig, dazu Steakpomes	14,90 €
Sauerbraten vom Hirsch mit Apfelrotkohl, Rosinensauce und Kartoffelkroketten	16,90 €
Morchelrisotto mit Kürbisgemüse und geschmorten Rispentomaten	13,90 €
Penne in Gorgonzolasauce mit Birnen, karamellisierten Walnüssen und Rucola	14,90 €

für jede Beilagen Änderung berechnen wir 1 €

Grünkohlzeit im Klosterkrug

Grünkohl mit Salzkartoffeln 11,90 €

wahlweise mit...

Kassler Nacken, frischer oder geräucherten Bregenwurst 13,90 €

gerne auch gemischt 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 €

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