



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 €
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 €
Steinpilzrisotto mit Zuckerschoten 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.