



Klosterkrug Wöltingerode

Vorspeisen

Gefüllte Feigen^{7,10,18}

mit Ziegenfrischkäse und Coppa di Parma

13,00 €

Bunter Graupensalat (vegan)^{1,8,10,11}

mit Rote Beete-Tahini-Sauce und Nüssen

9,00 €

Aus unserer Suppenküche

Hochzeitssuppe^{1,3,5,7,9}

mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

7,00 €

Tomatensuppe^{1,7,8,9}

mit Rucola-Pesto

7,00 €

Unsere Salate

Klosterkrug Salat^{1,3,8,10}

16,00 €

Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika, Schinken, gekochtes Ei, gehobeltem Grana Padano, Kräutern aus dem Klostergarten und Klosterbrot

Großer gemischter Salatteller^{1,3,8,10}

12,00 €

Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika und Klosterbrot

- + gebratene Hähnchenbrust

6,00 €

- + gebratenes Kabeljaufilet⁴

8,00 €

(Dressing nach Wahl: Hausdressing, Joghurt oder Essig-Öl)



Klosterkrug Wöltingerode

Hauptgänge

Jägerschnitzel vom Schweinerücken ^{1,3,7,9}
mit Champignons in Rahm, Steakpommes und einem Salat 18,00 €

Wildbratwürstchen ^{1,3,7,9,10,14,15}
Zwei Wildbratwürstchen mit Cassis-Senf und Bratkartoffeln 16,00 €

Hausgemachtes Sauerfleisch ^{3,7,9,10}
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 16,00 €

Rumpsteak ^{7,9,10,15}
mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und einem Salat 28,00 €

Maishähnchenbrust ^{7,9}
auf Schwarzwurzeln in Rahm und Drillingen 19,00 €

Gebratener Kabeljau ^{4,7,9,10}
auf jungem Blattspinat, Kräuterreis und Dijon-Senfsauce 21,00 €

„Wilder Burger“ ^{1,3,9,10,15}
180 g Wildhacksteak vom Grill, mit Bacon und Cheddar, Salat, Tomaten,
hauseigener Soße aus Altenauer Bier und Harzkäse,
dazu Steakpommes 17,00 €

Frische Pasta ^{1,3,7,9}
mit mediterranem Gemüse, Sauce von sonnengetrockneten Tomaten,
Rucola und Parmesan 17,00 €

Vegan

Sojageschnetzeltes ^{6,9,10,12}
mit Champignons in Bohnenrahm und Gemüsereis 19,00 €



Klosterkrug
Wöltingerode

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kinder-Schnitzel ^{1,3,7}

mit Rahmerbsen, dazu Steakpommes

8,00 €

Nudeln ^{1,3,9,10,15}

in Tomatensauce mit Würstchenragout

6,00 €

Gebackene Fischstäbchen ^{1,4,7}

mit gebuttertem Kartoffelschnee und Rahmerbsen

8,00 €

Desserts

Crème brûlée ^{3,7,12}

mit hausgemachtem Malzbiereis

8,00 €

warmes Schokoladentörtchen ^{1,2,3,7}

mit Kirschen und Vanilleeis

8,00 €

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.