



Klosterkrug
Wöltingerode

Vorspeisen

Rote Beete-Fenchelsalat (vegan)⁹ 11,50 €
mit Apfel und Räuchertofu

Ententerrine^{3,9,10} 13,00 €
mit Mandarinen und Granatapfelkernen, Feldsalat,
Preiselbeer-Dressing und Selleriechips

Aus unserer Suppenküche

Hochzeitssuppe 8,00 €
mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

Tomatensuppe^{1,7,8,9} 8,00 €
mit Rucola-Pesto

Unsere Salate

Großer gemischter Salatteller^{1,3,8,10} 12,00 €

Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika und Klosterbrot

+ gehobelter Grana Padano, Schinkenstreifen und gekochtes Ei 4,00 €

+ gebratene Hähnchenbrust 6,00 €

+ gebratene Rinderstreifen 8,00 €

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



Klosterkrug Wöltingerode

Hauptgänge

Schnitzel vom Schweinerücken ^{1,3,7,9} 20,50 €
mit Champignons in Rahm oder Paprikasauce
dazu Steakpommes und einen Beilagensalat

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ ^{1,3} 16,50 €
dazu Steakpommes und einen Beilagensalat

„Wilder Burger“ ^{1,3,9,10,15} 21,00 €
180 g Wildhacksteak vom Grill, mit Bacon und Cheddar, Salat,
Tomaten, hauseigener Soße aus Altenauer Bier und Harzkäse,
dazu Steakpommes

Rib-Eye Steak ^{1,3,7,10} 28,00 €
mit Speckbohnen, Süßkartoffelpommes und Sauce béarnaise

Geschmorte Kalbsbäckchen ^{3,7,9,10} 23,00 €
auf Kartoffelstampf mit Rotwein-Schalotten

Gebratener Kabeljau ^{4,7,9,10} 23,50 €
mit Schmorgurken und Zitronen-Risotto

Piccata von der Hähnchenbrust ^{1,3,7} 21,50 €
in Parmesan-Eihülle gebraten auf mediterranem Gemüse
und frischer Pasta

Frische Pasta ^{1,3,7,9} 17,50 €
mit mediterranem Gemüse, Sauce von sonnengetrockneten Tomaten,
mariniertem Rucola und Parmesan

Vegan

Gefüllte Spitzkohlroulade ^{6,7,9} 19,00 €
mit Gemüse, Soja und Räuchertofu
auf Kartoffelschnee und pikanter Tomatensauce



Klosterkrug
Wöltingerode

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kinder-Schnitzel^{1,3,7} 8,00 €
mit Rahmerbsen, dazu Steakpommes

Nudeln^{1,3,9,10,15} 6,00 €
in Tomatensauce mit Würstchenragout

Gebackene Fischstäbchen^{1,4,7} 8,00 €
mit gebuttertem Kartoffelschnee und Rahmerbsen

Desserts

Warmes Schokoladentörtchen^{1,2,3,7} 9,00 €
mit Birnenragout und Vanilleeis

Hausgemachtes Marilleneis^{3,7} 9,50 €
mit Eierlikör-Sahne und marinierten Heidelbeeren

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.