

# Liebe Gäste!

Wir heißen Sie im Restaurant unseres Klosters sehr herzlich willkommen und freuen uns, dass Sie da sind.

In unserem ehemaligen Kloster fühlen wir uns ganz der Tradition der Benediktinerinnen, die die längste Zeit in diesen Mauern gelebt und gewirkt haben, verpflichtet. Nach den Regeln des heiligen Benedikt von Nursia, war der Speisesaal, das so genannte Refektorium, nicht nur ein Ort für die Speisung des Leibes, sondern insbesondere auch ein Ort für die Speisung der Seele.

Wir möchten diese Tradition der Benediktiner in aller Angemessenheit für Sie aufrechterhalten.

## Genuss mit allen Sinnen...

ist unsere Philosophie.

Genießen Sie unser ausgewähltes Angebot an klösterlichen und saisonalen Speisen von unserer Küche mit Freude und Liebe zum Detail für Sie mit frischen Kräutern aus dem Klostergarten zubereitet und genießen Sie ihren persönlichen Erfolg des heutigen Tages, während der Ausblick, die Ruhe und unser außergewöhnliches Ambiente inmitten der Weinberge Ihre Seele verwöhnt.

Wir stehen für alle Ihre Wünsche zur Verfügung und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt!

Ihr Team Kloster Johannisberg

# Kloster-Speisekarte

## Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit gebratener Putenbrust oder gebratener Geflügelleber 8,90 €

Timbale vom Räucherfisch mit kleinem Salat 9,50 €

Pastete vom Rind mit kleinem Carpaccio von Roter Bete, Feldsalat und Orangendressing 9,50 €

Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Kaperncreme 10,90 €

## Suppen

Tomatencremesüppchen mit Käsecroutons 4,80 €

Deftiger Klostereintopf 5,10 €

Maronencremesüppchen mit kandierten Nüssen 5,20 €

## Zwischengerichte

Lauwarmes „Klostertürmchen“ von hausgebeiztem Lachs und Blattspinat 10,90 €

„Pot au feu“ von Meeresfrüchten 11,50 €

## Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle 12,50 €

Gebratene Serviettenknödel mit frischen Rahmpilzen und buntem Gemüse 14,50 €

## Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Sellerie-Kartoffel-Stampf 15,50 €

Medaillons vom Schweinefilet unter der Nußkruste auf Rahmwirsing und Gnocchis 17,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel 18,90 €

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree 18,90 €

## Fisch

Gebratener Seeteufel auf Zitronen-Fenchelgemüse und wildem Reis 17,50 €

Dorade im ganzen gebraten auf geschmortem mediterranem Gemüse und Oliventapenade 19,20 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

## Dessert

Glühweinparfait mit „Rumfrüchten“ 6,50 €

Süße Bolognese (Crepes mit Roter Grütze und „Vanille-parmesan“) 6,90 €

Creme brûlée von der Tonka-Bohne mit Gewürzorange 6,90 €

Fragen Sie auch nach unseren Eisspezialitäten!

## Käse

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Orangensenf an lauwarmen Nussbrot 10,50 €

## Kuchen

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren Kuchenangebot ab 3,00 €

## Für den kleinen Hunger

Genießen Sie zwischen 14.30 Uhr und 18:00 Uhr unsere hausgemachten Kleinigkeiten

Spundekäs mit Riesenzwiebel 5,50 €

Flammkuchen nach Angebot ab 5,50 €

## Frühstück

Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet!

Montag bis Freitag von 7:00 bis 10:00 Uhr  
Samstag und Sonntag von 7:00 bis 10:30 Uhr  
pro Person, ohne Kaffeespezialitäten 12,50 €

pro Kind (6 bis 12 Jahre) 6,50 €

kostenlos für Kinder unter 6 Jahre

Um Reservierung wird gebeten!

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer