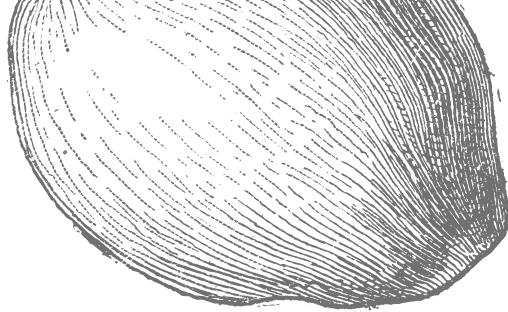
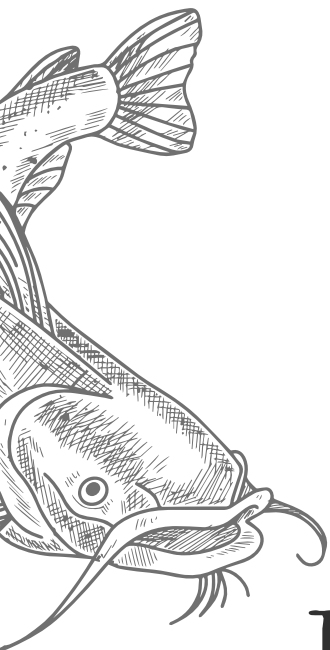




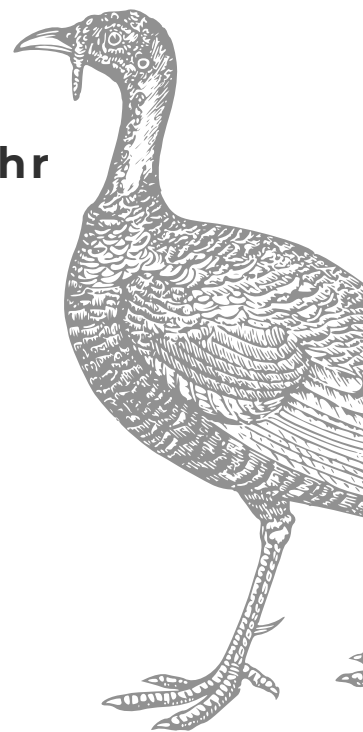
NACHHALTIG &
TRANSPARENT

Klosterschenke

FRANZÖSISCH INSPIRIERTE
BISTROKÜCHE

Küchenzeit So 12-14 / 17:30-20:30 Uhr
Do-Mo 17:30-20:30 Uhr

WWW.KLOSTER-PFALZEL.DE





KLOSTERSCHENKE

SNACKIFICATION

- ... auf die Schnelle vorab schon mal
- ... für in die Mitte in einer geselligen Runde
- ... für zwischendurch
- ... für den kleinen Hunger
- ... zum Wein
- ... auch am Nachmittag



SAUERTEIGBROT  • 5.50
mit gesalzener  Butter . Radieschen

OLIVENMIX  • 5



 = Zutat Fleisch  zertifiziert

 = Gericht ist fleischlos

 = diese Zutat ist biozertifiziert

(PREISE IN €)



KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE

Vorspeisen

CROTTIN DE CHAVIGNOL • 18

Ziegenkäse gratiniert . Oliventapenade . provençalisches Gemüse

SALAT NIÇOISE • 21

Blattsalat . Kartoffel .  Ei . Tomaten . Bohnen
Thunfisch hausgebeizt . Sashimi-Qualität

BARBARIE ENTENLEBER PRALINE • 19

Krokant . Auslesegelee . Feigen . Brioche

TARTAR VOM WEIDERIND • 19

Trüffel . Sardellen . Kapern

...als Hauptgang: mit  Spiegelei aus Bruderhahn Aufzucht
Kartoffelwedges . Trüffelmajonaise + 9

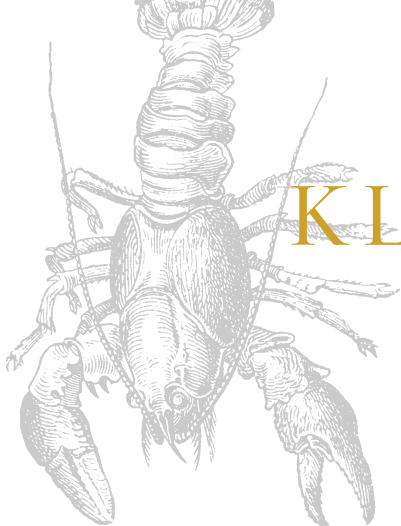
...mit einer Dose Baeri-Kaviar + 45



gut zu wissen.....

Kleinere Änderungen an der Speisenbestellung sind natürlich möglich – bitte beachten Sie aber, dass dabei eventuell zusätzliche Kosten entstehen können.“

(PREISE IN €)



KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE

Suppen

LANGUSTINEN SCHAUMSÜPPCHEN • 17

grüner Spargel

POT AU FEU VOM TAFELSPITZ • 11

Rindfleisch-Gemüse-Eintopf nach nordfranzösischer Art



Salat

KLEINER GEMISCHTER SALAT • 8

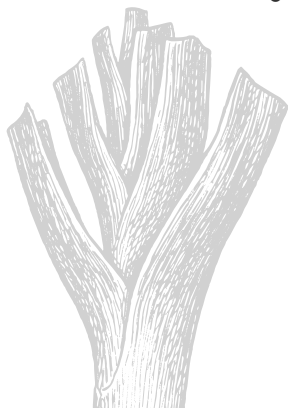
verschiedene Blattsalate . Rohkostsalat nach Saison



mit Sorgfalt ausgesucht.....

Wann immer es geht, bevorzugen wir frische Produkte aus der **REGION**. Leider wächst das beste nicht immer direkt vor der eigenen Haustür, aber nur das ist uns gut genug.

OBST, GEMÜSE & SALAT werden selbstverständlich ebenso frisch zubereitet & stammen von ausgewählten Produzenten, zum Teil aus eigenem oder ökologischem Anbau.



Über uns.....

Restaurant Klosterschenke
im 'Boutiquehotel Kloster Pfalzel'

Klosterstraße 10 54293 Trier
T 0651 968440 . restaurant@kloster-pfalzel.de

DIENSTAG & MITTWOCH RUHETAG
Schließzeit Restaurant 23 Uhr



KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE

Vegetarisch

RAVIOLI MIT EI GEFÜLLT • 28

Bio Ei aus Bruder Hahn Aufzucht . Blattspinat . Trüffelcrème

...Kleine Portion als Vorspeise: • 19

Fisch

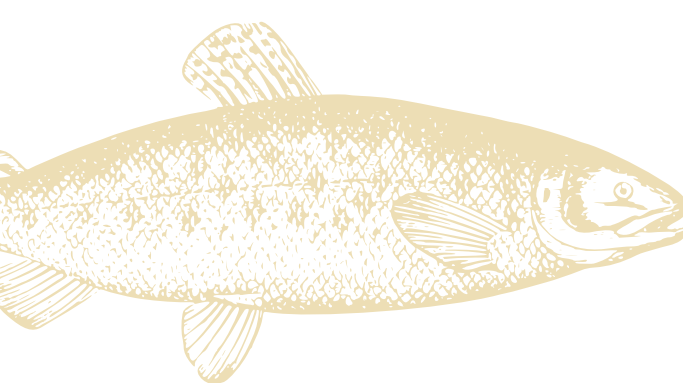
STEINBUTT • 42

Blattspinat . Safran beurre blanc . Sepianudeln



FILET VOM ISLANDLACHS • 32

Risolée Kartoffeln . buntes Spargel-Strauchtomatengemüse



mit Sorgfalt ausgesucht.....

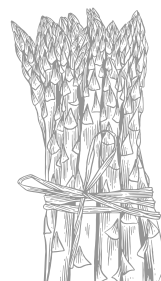
Der **WESTFJÖRDE LACHS** stammt aus der isländischen Zucht 'Arnalax', die im Einklang mit der Natur arbeitet und bei der der Respekt vor dem Produkt im Fokus steht.

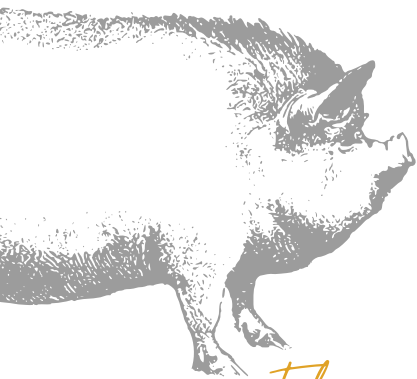
Die Reinheit des Wassers ist hier Obsession.

Die Verwendung von Chemie ist absolut verboten, hier kommen weder Pestizide noch Antibiotika zum Einsatz. Das

Futter enthält keinerlei Gentechnik oder bedrohte Fischarten. Hier gilt null Toleranz.

Umweltschutz steht bei 'Arnalax' an vorderster Stelle. Die Weitläufigkeit der Anlage erlaubt eine sehr geringe Dichte von Fischen pro Becken.





KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE

Fleisch vom Grill

IBERICO KOTELETTE • 38

Süßkartoffel Pommes Frites . Salat . Kräuterbutter

RINDERFILET • 48

*Kartoffelgratin . grüne Bohnen im Speckmantel
Pfeffercrèmesoße*

Fleisch

BRUST & KEULE VON DER WACHTEL • 32

Thymian-Jus . Artischocken . Kartoffeln . Tomaten

LAMMRÜCKEN • 45

*Senfkruste . geräuchertes Kartoffelpurée . Ratatouille
(Lammrücken : produit naturels de minett-biosphère)*



mit Sorgfalt ausgesucht.....

*Wir geben dem Fleisch die Zeit, die es braucht, um schonend zu reifen.
Hierbei verliert das Fleisch bis zu 30% seines Gewichts, zugunsten eines einzigartigen Geschmacks.*

So vereinen wir sorgfältiges Handwerk mit Respekt für Lebensmittel und Nachhaltigkeit.

Quint-Bioland in Kenn, ist dabei ein verlässlicher Partner, der genau wie wir neben der Einhaltung der Bioland-Richtlinien Wert auf Qualität und Geschmack legt. Hier wird auf kurze Transportwege geachtet und die Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten & Schlachtbetrieben gepflegt.
z.B. BIOLAND Höfe Achim Zahren (Zweifelscheid/Rind) und Christian Krupp (Perl/Schwein)



Übrigens: Wer sich für **BIOLAND** entscheidet, sagt gleichzeitig Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Stickstoff-Düngern und Pflanzenschutzmitteln. Denn die Bioland-Bäuerinnen und Bauern und ihre Partner aus Lebensmittelhandwerk und -herstellung wirtschaften nach strengen Richtlinien. Diese gehen weit über den gesetzlichen Mindeststandard für Bio-Lebensmittel hinaus.



KLOSTERSCHENKE

SPEISEKARTE



Desserts

HIMBEER 'MILLE-FEUILLE' ^V • 13.50

Blätterteig . Himbeercrème . Mangoschaum

ECLAIRE ^V • 10

Brandteig mit Mousse au chocolat gefüllt

DREIERLEI SORBETS ^V • 11.50

Sorten nach Saison & Tagesangebot

Käse

EUROPÄISCHE KÄSEAUFWAHL ^V • 15

*Fünf Sorten mit Feigensenf
vom Maître Affineur Mons*

handwerklich . leidenschaftlich . persönlich . ursprünglich

mit Sorgfalt ausgesucht.....

Für die Herstellung unserer **SÜBSPEISEN & BACKWAREN** verwenden wir Bio-Eier aus Bruder-Hahn-Aufzucht, sowie Bio-, BIOLAND- oder Naturland-Milchprodukte.

Die Speisen, die das Qualitätssiegel '**URSPRUNG**' tragen, erfüllen unsere persönlichen strengen Anforderungen an Tierwohl, Transparenz und Nachhaltigkeit. Jedes Produkt, das diese Siegel trägt, erzählt seine eigene Geschichte bis hin zum Erzeuger und kann unter www.transgourmet-ursprung.de entdeckt werden.



= Zutat Fleisch



zertifiziert



= Gericht ist fleischlos



= diese Zutat ist biozertifiziert

