

Speisekarte

SALATE UND VORSPEISEN

KLOSTERSALAT

Vorspeisensalat mit gebratenem Gemüse,

Parmesan und Croûtons € 8

HAUSGEMACHTE NUDELTASCHEN

mit Bärlauch - Frischkäsefüllung,

in Beurre Blanc, Kirschtomaten und Spinat € 10

CAESAR SALAT

Karthauser Caesar Salat mit gebratenem Hähnchenfilet

in Pankow-Kürbiskernpanade, Tomaten, Speck und Parmesan € 14

- Kleine Portion € 9

SALAT ZIEGE

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Blattsalaten,

Himbeerdressing, Rhabarberragout und gerösteten Kernen € 14

- Kleine Portion € 9

SUPPEN

PASTINAKENCREMESÜPPCHEN

Rahmige Suppe von der Pastinake und Petersilienwurzel

mit gerösteten Tramezziniwürfeln

€ 7

RINDERKRAFTBRÜHE

vom regionalem Ox und Landhuhn,

mit Wurzelgemüse und Liebstöckel

€ 7

HAUPTGERICHTE

BOEFF A LA MODE

38 Stunden in Rotwein geschmorte Rinderschulter

mit glaciertem Gemüse und Kartoffelpaunzen

€ 18

FILET VON DER LANDHÄHNCHENBRUST

Wilder Brokkoli, Erbsenstampf, Joghurt-Minzdip

€ 15

DUROC KOTLETT

vom Thüringer Heuschwein mit Piementos,

Balsamicozwiebeln und Kartoffelpüree

€ 16

ROTE BEETE GNOCCHI

Mit rote Beete Spinatgemüse, Apfel und Gorgonzola € 14

FREGOLA SARDA

Karamellisierter Fenchel, getrocknete Tomaten
und frisch geriebener Parmesan € 15

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

vom Kalb mit Bratkartoffeln, kleiner Schüssel Salat
und kaltgerührten Preiselbeeren € 20

LACHSFILET

Tagliatelle, Tomatenragout € 15

FILET VOM ZANDER

Fregola Sarda, Peperonata € 19

STEAK FRITES (GRASGEFÜTTERT, PREMIUMQUALITÄT)

4 Wochen am Knochen gereiftes Ochsenentrecôte^{ca.300g}
mit handgeschnitzten Pommes und buntem Grillgemüse € 29

DESSERT

GEBRANNTRE CREME

von der Passionsfrucht,

dazu marinierte Mango und hausgemachtes Sorbet € 8

LAUWARMES SCHOCKOKÜCHLEIN

Auf Crumble mit Himbeersorbet €
8

Frische belgische Waffel

Mit Zwetschge- oder Apfelröster, Schlagsahne € 6