

NON SIT NOTABILIS HABITUS VESTER, NEC AFFECTETIS VESTIBUS
PLACERE SED MORIBUS. QUOCEDITIS, SIMUL AMBULATE;
CUM VENERITIS QUO ITIS. IN INCESSU, IN STATU,
IN OMNIBUS MOTIBUS VEIL FIAT QUOD CUIUSQUAM
OFFENDAT ASPECTUM, SED STRAM DECET SANCTITATEM



HOTEL
AUGUSTINER
KLOSTER

Klostergarten Menu

Lammschinken
an Orangen-Selleriesalat

Brunnenkresseschaum
mit Süßkartoffelstroh

Spanferkelkotelett
an Rotwein-Schalottensauce
dazu Sesamkarotten
und Kräuterkartoffelstampf

Weißes Moccaparfait
mit Baumkuchenspitzen

ab 2 Personen
pro Person 33,50

Unsere Weinempfehlung

ZWEIGELT 2009er
Qualitätswein
Josef Pöckl, Mönchhof

trocken, geschmeidige Frucht, frisch

26,00

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und gratiniertem Ziegenkäsetaler 9,50

Rindercarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan 11,00

Suppen

Brunnenkresseschaum mit Süßkartoffelstroh 6,00

Sesamconsommé mit Preiselbeernocken 6,00

Eifeler Senfsüppchen mit gebratenem Zander 7,00

Hauptgerichte

Penne mit Tomaten-Basilikumsauce
und gebratenen Riesengarnelen 16,00

Rotbarbe an roten Linsen mit Mangochutney und Wildreis 18,00

Sauerbraten vom Seeteufel mit Weißweinschaum
dazu getrüffeltes Erbsenpüree und schwarze Nudeln 25,00

Schweinefilet im Brotteig auf Pilzragout
mit Gemüseterrine und Petersilienpüree 19,00

Neuseeländische Lammhüfte mit Balsamico-Honigjus,
jungem Blattspinat und Thymiankartoffeln 22,00

Rinderfilet mit Zwiebel-Senfkruste,
Berner Rösti und Wildkräutersalat 29,00

Vegetarische Gerichte

Gebratene Tofufrikadelle an Pernodsauce
dazu junger Spinat und Safran-Grießnockerln 14,00

Unser Klassiker

Entrecôte mit Café de Paris Butter
dazu Keniabohnen und Kartoffelgratin 21,00

Dessert

Mascarpone-Eierlikörmousse mit Himbeercoulis und Nougatparfait 7,50

Mariniertes Ananascarpaccio mit Zitronen-Minzsorbet 7,00

Passionsfrucht Joghurtterrine auf Erdbeersalat 8,00