

Suppen - soups

Klare Tomatensuppe mit Grießnocken und Gemüsestreifen
Clear tomato soup with semolina dumplings and vegetables strips

5,50€ 

Süßkartoffelsuppe mit Koriander, serviert mit einer Sesam-
Blätterteigstange
Sweet potato soup with coriander served with a sesam- pastry

7,50€ 

Hähnchen-Curry Suppe mit Champignons und Lauch
Chicken-curry soup with mushrooms and leek

6,00€

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit gebratener Jakobsmuschel
und Kartoffelstroh
Creamy soup from the parsley root served with a grilled scallop and potato
straw

6,50€

Salate und Vorspeisen - salads and appetizers

Gartensalat mit Croûtons und gerösteten Kernen



Mixed salad served with croûtons and roasted seeds

Vorspeise / appetizer 6,00€

Hauptgang / main course 8,00€

Bitte wählen Sie Ihr Dressing / please choose your dressing:

- French Dressing
- Thousand Island Dressing
- Joghurt Dressing
- Sauce Vinaigrette
- Honig-Senfdressing / honey-mustard sauce

Zusätzlich können Sie wählen zwischen / extra options for your salad:

- gegrillte Hähnchenbrust / grilled chicken breast 5,50€
- Räucherlachs / smoked salmon 7,40€
- Schafskäse und Oliven / feta cheese and olives 4,50€
- gebratene Rinderfiletstreifen / roasted beef fillet strips 7,40€

Fitness Salat

Blattsalate mit gerösteten Kernen, Mango, Ananaswürfeln und Trauben
dazu gebratene Putenbruststreifen

Bitte wählen Sie Ihr Dressing!

Fitness salad

Mixed salad served with roasted seeds, mango, pineapple, grapes
and roasted turkey strips

Please choose your dressing!

17,50€

Antipasti vegetariani - Mediterranes Gemüse gegrillt und gebraten-
eingelegt in feinstem Olivenöl mit geröstetem Baguette
Vegetarian Antipasti - grilled mediterranean vegetables
served with roasted baguette

9,00€ 


Carpaccio vom marinierten Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan
und geschmorten Kirschtomaten

Carpaccio of marinated fillet of beef with rocket salad, parmesancheese
and braised cherry tomatoes

12,50€

Ziegenkäse mit Rosmarinhonig gratiniert, Portweifeigen und
Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing

Goat cheese gratineted with rosemary honey, port wine figs
and wild herb salad marinated with pomegranate dressing

8,50€ 

Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Mango-Chutney

Home-pickled salmon with avocado-mango-chutney

11,50€

Gerne bieten wir Ihnen unsere Vorspeisen Auswahl auch als
Gesamtkomposition an.

Vorspeisenkomposition für 2 Personen

We offer you our appetizer selection also as a complete composition.

appetizer selection for 2 person

21,50€

Hauptgerichte - main courses

In der Klosterpfanne serviert:

Medaillons von Rind, Pute und Schwein mit Schalottensauce, sautierten Waldpilzen, Brokkoli und Bratkartoffeln

Medallions of beef, turkey and pork sautéed with shallot sauce, forest mushrooms, broccoli and fried potatoes

21,00€

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Pfefferrahmsauce, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Rumpsteak from Argentinian beef with pepper sauce, green beans and gratin potatoes

24,50€

Braten vom Eifler Landschwein von unserem Hausmetzger aus Müllernborn mit Schwarzbiersauce, glasiertem Spitzkohl und Serviettenknödel

Roast pork from our boucher out Müllernborn with black beer sauce, glazed cabbage and dumplings

17,50€

Lammkarree mit Rosmarin- Knoblauchsauce, frischem Blattspinat und Süßkartoffelstampf

Rack of lamb with rosemary-garlic sauce, fresh spinach and mashed sweet potatoes

31,50€

Chicken Karahi mit Basmatiriceis und Fladenbrot

(Pakistanisches Chicken Curry) - Pikant

Chicken Karahi with basmatirice and flatbread (Pakistani chicken curry) von unserem Koch Auszubildenden Mohammad Zubair Sarwar gezaubert.

19,50€

Zanderfilet mit Kräutern gebraten auf Rieslingsauce an Gemüselinsen und Kartoffel - Bratlinge

Pike-perch fillet roasted with herbs on Riesling sauce, vegetable lentils and potatoes -patties

18,50€

Fangfrische Forelle „Müllerin“ aus dem Eifler Oosbachtal, in Zitronenbutter gebraten mit Apfel-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln

Daily catch trout “Müllerin” from the region Oosbachtal, roasted in lemon butter, apple leeks and chopped parsley boiled potatoes

19,00€

7 gebratene Riesengarnelen auf Penne, gewürzt mit Koriander, Knoblauch und Chili

Penne with 7 fried king prawns with coriander, garlic and chili

18,50€

Tagliatelle mit gebratenen Kräuterseitlingen, frischen Gartenkräutern, roten Zwiebeln und Knoblauch garniert mit Parmesanchip

Tagliatelle with roasted herbal since and fresh garden herbs, red onions and garlic decorate with a parmesan chip

14,50€ 

Zucchini Schiffchen auf gegrilltem Gemüse, pikant gewürzt mit Ingwer, Chili und Sesam dazu Basmatireis

Zucchini boat on grilled vegetables, with ginger, chili and sesame served with basmati rice

17,50€ 

Dessert ~ dessert

Aprikosenkompott mit Mousse von weißer Schokolade,
dazu Amaretto-Krokantparfait

Apricot compote with white chocolate mousse, Amaretto-crocant-parfait

7,50€

Millefeuille von Blinis mit Orangen-Mascarponecrème

Millefeuille of blinis with orange mascarpone cream

7,50€

„Birne Helene“ - 2 Kugeln Vanilleeis mit Birnenfächer,
Schokoladensauce und Schlagsahne

„Pear Helene“ - two scoops of vanilla ice cream with pearfan,
chocolate sauce and whipped cream

6,50€

Nougat Crème Brûlée mit Mangosalat und Karamelleis

Crème Brûlée of nougat, mango salad and caramel ice cream

7,50€

Sorbetvariation mit Früchten der Saison

Sorbet variation with seasonal fruits

6,50€