Werne | Westfalen
HOTEL AM KLOSTER

Apéro

je 0,2l € 8,90

Golfer Spritz
Rosa Grapefruit
Tonic Water | Winzersekt

auch alkoholfrei, dann ohne Sekt für 6,90 €

Amalfi-Tonic
Companion Aperitivo
Tonic Water | Zitrone



Nordic Mule
Akvavit | Ginger Beer
Limette | Gurke



Red Spritz
Ehringhausen Red Bitter Spritz Aperitif
Winzersekt | Orange



Vesper Martini
Jos. Garden Dry Gin | Absolut Vodka
Lillet Blanc | Lime Juice

0,1l



Prisecco
Rotfruchtiger
alkoholfreier
Sekt von Jörg Geiger



Menu

QUERBEET
Bunter Mischsalat
in Hausdressing mariniert, Baguette
Colorful mixed salad in house dressing, baguette

***

Hauptgang zur Wahl

NORWEGISCHES LACHSFILET (160g)
vom Grill im Zitronenpfeffermantel auf Bärlauchrahm
mit Frühlingslauch, Kirschtomaten und Risotto
Grilled Norwegian salmon fillet (160g)
in a lemon pepper coating on wild garlic cream
with spring leek, cherry tomatoes and risotto

oder

LAMMCARRÉ (160g)
mit Portweinschalotten
Frühlingslauch-Möhrengemüse
und Bärlauch-Kartoffelstampf
Rack of lamb (160g)
with port wine shallots
spring leek and carrots
and wild garlic mashed potatoes

***

ESPRESSO-EIS
mit Vanillecrème und Kaffeestaub
im Filoteig
Espresso ice cream
with vanilla cream and coffee dust
in filo dough

Menupreis Fisch 39,90
Menupreis Fleisch 49,90

Apéritif

Kir | Kir Royal Weißwein | Sekt mit Cassissée	0,1l	7,50
Martini bianco | extra dry | rosso	5cl	6,00
Campari [2]	5cl	5,50
Campari [2] Soda | Orange	0,2l	7,50
Sandeman Sherry dry | medium	5cl	5,00
Port red | white	5cl	5,00
VW | Vermouth mit Williamsbirne	5cl	8,00

Prickelndes

Chardonnay Sekt Hausmarke Schloss Affaltrach	0,1l	5,50
Chardonnay Sekt Hausmarke Schloss Affaltrach	0,75l	35,00
Champagne Salmon Chaumuzy Brut Selection	0,1l	11,00
Champagne Salmon Chaumuzy Brut Selection	0,75l	70,00
Prisecco alkoholfrei rotfruchtig | Jörg Geiger	0,75l	35,00
Prosecco Valdo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	0,75l	35,00

vegetarisch vegan

Alle Preise in Euro | *All prices in Euro*

Werne | Westfalen
HOTEL AM KLOSTER

Küchenbestellschluss: 21.15 Uhr
Küchenschluss: 21.45 Uhr

Empfehlungen
Recommendations

Hauptgang
Main course

Frühlingserwachen...

LAMMCARRÉ (160g) 37,80
mit Portweinschalotten
Frühlingslauch-Möhrengemüse
und Bärlauch-Kartoffelstampf

Rack of lamb (160g)
with port wine shallots
spring leek and carrots
and wild garlic mashed potatoes

NORWEGISCHES LACHSFILET (160g) 27,50
vom Grill im Zitronenpfeffermantel auf Bärlauchrahm
mit Frühlingslauch, Kirschtomaten und Risotto

Grill Norwegian salmon fillet (160g)
in a lemon pepper coating on wild garlic cream
with spring leek, cherry tomatoes and risotto

JACKY BURGER 18,50
Vegetarischer Burger von Pulled Jackfruit
mit Pommes frites, Mayonnaise und Salat

Jacky Burger
Vegetarian burger made from pulled jackfruit
with French fries, mayonnaise and salad

KLOSTER-FRÜHLINGSBOWL
Buntes Grillgemüse sowie Bulgur
Quinoa und Salat
und Crispy Chicken (140g) 23,50
oder Jackfruit 20,50
oder Rinderfiletstreifen (100g) 23,50
oder gegrillten Lachsstreifen (120g) 23,50

Kloster Spring Bowl
Grilled vegetables with bulgur, quinoa and salad
and crispy chicken
or jackfruit
or beef fillet tips
or grilled salmon

vegetarisch vegan
Alle Preise in Euro | *All prices in Euro*

Küchenbestellschluss: 21.15 Uhr
Küchenschluss: 21.45 Uhr

Vorspeisen | Suppen
Starters | soups

CRÈMESUPPE VOM BÄRLAUCH 8,00
mit Grünzeug
Creamsoup of wild garlic with herbs

TEE VOM MÜNSTERLÄNDER WEIDERIND
mit seiner Einlage 8,00
Beef broth with vegetables

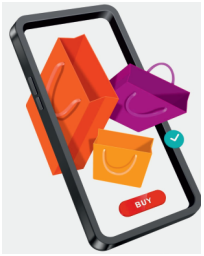
QUERBEET 8,50
Bunter Mischsalat
in Hausdressing mariniert, Baguette
Colorful mixed salad in house dressing, baguette

... wie das duftet - und schmeckt...

GEGRILLTE LACHSSTREIFEN(80g) 11,50
auf Frühlingskräutern mit geröstetem Ciabatta

Grilled salmon strips
on spring herbs with roasted ciabatta

BROT UND BUTTER 4,40
je eine Scheibe Vollkorn- und Nuss-Cranberry-Brot
Baguette, Butter mit Salz und Pfeffer
Bread and butter
One slice each of wholemeal bread
and nut cranberry bread as well
as a baguette, butter with salt and pepper



Gutscheine und Tickets können Sie jetzt online jederzeit über unseren neuen Shop erwerben. Entweder print@home, per Mail- oder Postversand. Manche Geschenke kann man einfach nicht spät genug kaufen ;-)

vegetarisch vegan
Alle Preise in Euro | *All prices in Euro*

Werne | Westfalen
HOTEL AM KLOSTER

Küchenbestellschluss: 21.15 Uhr
Küchenschluss: 21.45 Uhr

Hauptgang
Main course

CRISPY CHICKEN BURGER
im Briochebrötchen mit Honig-Senf-Mayonnaise
Pommes frites 19,90

Crispy chicken burger
in brioche bun with honey mustard mayonnaise
french fries

WIENER KALBSCHNITZEL 31,90
mit Pommes frites und Mayonnaise
Salat

Wiener Schnitzel with French fries and mayonnaise
salad

Steak frites - der Klassiker

RINDERFILET 42,90
vom Angusrind (200g) mit Pfeffersauce
Grillgemüse, Pommes frites und Mayonnaise

Beef tenderloin with pepper sauce
grilled vegetables, French fries and mayonnaise

Thai Massaman Curry ist ein Klassiker
mit angenehmer Schärfe

MASSAMAN CURRY
mit Bulgur und Grillgemüse
mit Crispy Chicken (140g) 23,50
oder Jackfruit 20,50
oder mit Rinderfiletstreifen (100g) 23,50
oder gegrillte Lachsfiletstreifen (120g) 23,50

Massaman Curry with bulgur and grilled vegetables
with crispy chicken
or jackfruit
or grilled beef tips
or grilled salmon

HÄHNCHENBRUSTFILET 24,80
mit Grillgemüse und Bärlauchrisotto

Chicken breast fillet
with grilled vegetables and wild garlic risotto

vegetarisch vegan

Küchenbestellschluss: 21.15 Uhr
Küchenschluss: 21.45 Uhr

Hauptgang
Main course

...verbesserte Wurstrezeptur!

GOURMET-STANGE 13,50
Feine Bratwurst
mit pikanter Currysauce und Pommes frites
Mayonnaise (dieses Gericht ist frei von Gluten und Laktose)
dazu ein Glas Champagner 0,1l 22,50

Gourmet sausage
Sausage with curry sauce
and French fries, mayonnaise
(this dish is free from gluten and lactose)
with a glass of champagne 0,1l

KAPUZINERTELLER 26,50
Sous vide gegartes Schweinefilet
im Speckmantel auf Käsesauce
mit gebackenen Kartoffelecken und Salat

Kapuzinerteller
Sous vide cooked pork tenderloin
wrapped in bacon on cheese sauce
with baked potato wedges and salad

KLOSTER-VITAMINE
Bunte Mischsalate mit allerhand saisonalem Gemüse
in mildem Hausdressing mariniert, Brot
mit Crispy Chicken (140g) 22,50
oder Jackfruit 19,50
oder mit Rinderfiletstreifen (100g) 22,50
oder marinierten Lachsstreifen (120g) 22,50

Colorful mixed salads with seasonal vegetables
marinated in mild house dressing, bread
with crispy chicken
or with jackfruit
or with grilled beef tips
or with marinated salmon

GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN UND KALB 22,90
in Pilzrahm mit Bärlauch-Kartoffelstampf und Salat

Sliced pork and veal in mushroom cream
with wild garlic mashed potatoes and salad

BÄRLAUCHRISOTTO
mit geschmorten Kirschtomaten 17,80
Frühlingslauch und Fingermöhren

Wild garlic risotto with braised cherry tomatoes
spring leeks and small carrots

Alle Preise in Euro | *All prices in Euro*

Küchenbestellschluss: 21.15 Uhr
Küchenschluss: 21.45 Uhr

Desserts

Dessert

ESPRESSO-EIS 8,90
mit Vanillecrème und Kaffeestaub
im Filoteig
Espresso ice cream
with vanilla cream and coffee dust
in filo dough

TRILOGIE VON DER HERRENCRÈME 11,90
Parfaît, Klassisch und als Likörchen
Trilogy of Herrencrème
Classic (Vanilla pudding with rum, cream and chocolate)
Parfaît and as a liqueur

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,50
Im Espresso ertrunkenes Bourbon-Vanilleeis
Affogato al caffè
Bourbon-vanilla ice cream drowned in espresso

1 KUGEL EIS 2,70
Mexikanische Vanille | Belgische Schokolade
American Cookies | Indische Mango (Sorbet)

dazu ein **piekfeines** Likörchen 3,00
Holunder-Likör von der Brennerei Ehringhausen
Eier-Crème-Likör von der Brennerei Ehringhausen
Herrencrème-Likör von den Heimatheroes
Nussecken-Likör von den Heimatheroes
Johannisbeer-Likör Moormann Rot

und / oder ein herrlicher Espresso 2,70

1 scoop of ice cream
Vanilla | chocolate
cookies | mango (sorbet)
with a fine liqueur from the distillery Ehringhausen
elderberry or egg crème
and/or a wonderful Espresso from the roestbar

vegetarisch vegan

Alle Preise in Euro | *All prices in Euro*

Wässer

VIVA CON AGUA Mineralwasser		
laut | leise	0,75l	7,80
Purezza Tafelwasser	0,35l	3,30
Fein gefiltertes Werner Trinkwasser laut | leise	0,75l	6,80

Schorlen

von fritz

fritz-spritz bio-apfelschorle	0,33l	4,40
fritz-spritz bio-traubenschorle	0,33l	4,40
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,33l	4,40

Limonaden

fritz-kola [1] auch ohne Zucker[1]	0,33l	4,40
fritz-limo orange | zitrone	0,33l	4,40
misch-masch	0,33l	4,40
fritz-limo honigmelone	0,33l	4,40
fritz-limo apfel-kirsch-holunder	0,33l	4,40
Thomas Henry Bitter Lemon [3]	0,2l	3,80
Thomas Henry Tonic Water [3]	0,2l	3,80
Thomas Henry Ginger Ale [3]	0,2l	3,80

Biere vom Fass...

Bitburger Pilsener	0,25l	3,30
Bitburger Pilsener	0,4l	5,00
Duckstein	0,3l	4,20

...und aus der Flasche

Bitburger alkoholfrei	0,33l	4,40
Schneider Weißbier		
Helle Weiße TAP 1 | Mein Alkoholfrei TAP 3	0,5l	6,00

Heißgetränke

Tasse Kaffee Klostermischung [1]	3,00
Kännchen Kaffee Klostermischung [1]	5,90
Cappuccino classico [1]	3,50
Milchkaffee [1]	4,00
Espresso [1]	2,70
Latte macchiato [1]	4,00
Espresso doppio [1]	4,50
Schokolade	4,00
Espresso macchiato [1]	2,70
Chococcino (Schokolade mit Espresso) [1]	4,50

Kännchen Ronnefeldt Tee [1] 5,90
- Spring Darjeeling | Assam Bari | English Breakfast | Earl Grey
- Green Dragon | Morgentau
- Fruity Camomile | Refreshing Mint | Bergkräuter
- Sweet Berries | Cream Orange Rooibos

Enthält
1 Koffein | 2 Farbstoffe | 3 Geschmacksverstärker | 4 Süsssungsmittel | 5 chinin

Alle Preise in Euro | *All prices in Euro*

Enthält

Offene Weine & Weinbundles

3x 0,1l
€ 12,00

Probieren geht über studieren - oder:
Warum die Katze im Sack kaufen?

Suchen Sie sich 3 Weine 0,1l aus unseren offenen Weinen aus und stellen sich so Ihr individuelles Weinpaket zusammen.

Ist Ihr neuer „Liebling" dabei, können Sie guten Gewissens die nächst größeren Einheiten ordern.

0,1l | 0,2l | 0,75l



2022er 6,00 | 12,00 | 36,00
GRAUBURGUNDER VOM LÖSS
Franz Keller
Baden | Oberbergen
Wohltuend frisch, fruchtig und leicht kräuterig. Kein typisch kommerzieller Grauburgunder. Dennoch unkompliziert und fein.



2022er 5,00 | 10,00 | 30,00
WEISSBURGUNGER
Stefan B. Ress | Rheinhessen | Eltville
Leicht und frisch mit einer eleganten Säure. Weißes Fleisch, Fisch sowie spicy Currys sind ideal zu diesem Wein. Oder einfach nur so...



2022er 6,00 | 12,00 | 36,00
I FRATI
Lugana | DOC | Cà Die Frati
Sirmione | Lombardei | Italien
Der I Frati duftet herrlich nach Kräutern, Blumenwiese, Aprikose und etwas Mandelcrème. Sehr trinkanimierend. Perfekt zu Meeresfrüchten, Fisch, hellem Fleisch sowie Salatgerichten



2021er 5,50 | 11,00 | 33,00
FORBIDDEN
Grüner Veltliner | Laurenz Five
Wien | Niederösterreich | Österreich
Die dezente Restsüße und der Alkoholgehalt von unter 11 Volumenprozent machen diesen GV so unglaublich lecker. Paradiesische Frucht, verführerisch, verboten gut. Perfekt für: Kalb (Wiener Schnitzel), Tafelspitz, leichten Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, Salat



2021er 5,00 | 10,00 | 30,00
CHARDONNAY
Markus Schneider
Pfalz | Ellerstadt
Südländische Fruchtaromen, wunderbare Säure und eine ausgewogene Länge. Schön trocken und verführerisch.



2022er 5,00 | 10,00 | 30,00
RESSI | RHEIN RIESLING
Stefan B. Ress
Rheingau | Eltville
Ein klarer und präziser Riesling mit Anklängen von reifen gelben Früchten, Stachelbeeren und Pfirsich



2020er 4,50 | 9,00 | 27,00
RIESLING | fruchtig & süß
Schlosskellerei Affaltrach
Württemberg | Obersulm
Wie der Name schon sagt: Fruchtig & süß. Schon lieblich, dennoch sehr schön eingebunden und nicht übertrieben. Ein Sommerwein?!

Alle Preise in Euro | *All prices in Euro*

Offene Weine & Weinbundles

0,1l | 0,2l | 0,75l



2022er 5,00 | 10,00 | 30,00
BLANC DE NOIR
Spätburgunder | Jens Bühler
Pfalz | Kallstadt
Frisch, feinfruchtig und lebendig. Zu Pasta, Fisch, Meeresfrüchten, Sushi & Sashimi sowie Salaten.



2021er 5,50 | 11,00 | 33,00
QUAI ROSÉ
Portugieser & Spätburgunder
Katharina Wechsler & Kai Schätzel
Rheinhessen | Nierstein
Beschwingt und aromatisch - mineralisch tief und fruchtig.



2021er 5,50 | 11,00 | 33,00
URSPRUNG
Cuvée | Markus Schneider
Pfalz | Ellerstadt
Fast schwarz präsentiert sich die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser mit einem Aroma von Cassis und Zwetschgen, Paprika und etwas Pfeffer. Hoher Anspruch für unkomplizierten Trinkgenuss.



2021er 5,50 | 11,00 | 33,00
PUSZTA LIBRE!
Claus Preisinger
Cuvée aus Zweigelt und St. Laurent
Gols | Burgenland | Österreich
Die frische und kühle Interpretation eines Sommer-Rotweins aus Zweigelt und etwas St. Laurent, der intensiv nach Kirschen und vielen Kräutern schmeckt. Super saftig und ein wenig wild mit einem Hauch von Rauchigkeit. Der Name erinnert an die frühere Zugehörigkeit des Burgenlands zu Ungarn. Puszta Libre ist schon jetzt ein kleiner Star unter den Naturweinen von Claus Preisinger.



2021/22er 5,50 | 11,00 | 33,00
SCURI MERLOT
Borgo Molino DOC
Ormelle | Venetien | Italien
Weich und samtig. Intensiver Duft nach Brombeeren, Himbeeren und dunklen Kirschen. Ein voller saftiger Wein für jede Gelegenheit. Zu Fleischgerichten, Aufschnitt und eingelegtem Gemüse.



2020er 5,00 | 10,00 | 30,00
BRUNITO
-halbtrocken- IGT | Cantina di Montalcino
Siena | Toskana | Italien
Fruchtige Aromen aus roten Früchten, gepaart mit Vanille, Kakao und etwas Pfeffer. Ideal zu Schwein, würziger Pasta, Vitello Tonnato.

Für's Zimmer oder Zuhause: Take away = 1/2 Flaschenpreis

weitere ganze Flaschen in der Weinkarte

Alle Preise in Euro | *All prices in Euro*