



SONNTAG
27. FEBRUAR

18:00 Uhr
in Karsten's Esszimmer

*Das Beste aus
den Klosterküche*

*Das hält Leib und Seele
zusammen*

Kerzweilerhöfer Sauerteigbrot,
Estragonquark, Klosterkäse,
rote Zwiebelmarmelade

Gemüseintopf aus der Terrine geschöpft,
Klostergartenkräuter

Forelle „gerollmopst“ und im Weinteig
gebacken, Kartoffel-Lauchragout,
Apfel-Meerrettich-Eingebrocktes

Nonnenfürzle, Klosterbiersabayone,
Honigeis

Allergien & Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!

Wir sind Bio
kontrolliert von der ABCert
DE-ÖKO-006



*Vom (Fleisch-)Glauben
abgefallen*

Kerzweilerhöfer Sauerteigbrot,
Estragonquark, Klosterkäse,
rote Zwiebelmarmelade

Gemüseintopf aus der Terrine geschöpft,
Klostergartenkräuter

Wintergemüse aus dem Salzteig,
Kartoffel-Lauchragout,
Apfel-Meerrettich-Eingebrocktes

Nonnenfürzle, Klosterbiersabayone,
Honigeis



Menü € 42,-

Menü mit Weinbegleitung € 60,-

Bioland-Weine
Weingut Galler / Kirchheim

Demeter-Weine
Weingut Janson-Bernhard / Zellertal

ECOVIN-Weine
Weingut Wick / Zellertal

Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen

