

## Whiskies

		€
Tullamore Dew – Irish	2cl	5,50
Jim Beam – Bourbon	2cl	5,50
Jack Daniel´s – Bourbon	2cl	5,50
Bowmore – Scotch (12 Jahre)	2cl	11,00
Glenfiddich – Malt (18 Jahre)	2cl	15,00

## Obstbrände

### Hausbrand

Obstler	2cl	4,50
Kirsch	2cl	4,50
Williamsbirne	2cl	4,50
Pflaume	2cl	4,50

### Brände vom Münzberg / Landau

Apfelbrand	2cl	6,80
Mirabell	2cl	6,80
Quittenbrand	2cl	8,00

## Cognacs und Weinbrände

Rémy Martin VSOP	2cl	7,00
Asbach Uralt	2cl	4,50
Hennessy XO	2cl	25,00

## Grappa

Sarpa di Poli (Merlot und Cabernet Sauvignon)	2cl	6,80
Sarpa di Poli Barrique	2cl	7,50

## Longdrinks

Whisky/ Cola	20cl	8,50
Bombay Sapphire Gin/ Tonic	20cl	12,50
Wodka/Lemon	20cl	8,50

*Einen angenehmen Aufenthalt  
in der Klosterschänke  
wünscht Ihnen  
das Team vom KLOSTER HORNBAACH*



Gemäß EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 13. Dezember 2014, weisen wir darauf hin, dass in unseren Gerichten auch Produkte verarbeitet sein können, die Ei, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fisch, Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte, Weichtiere, Schwefeldioxid und Lupinen enthalten.

## Aperitif Empfehlungen

		€
Champagner brut Louis Roederer	10cl	14,50
Riesling – Sekt, brut Weingut Biffar/ Deidesheim/ Pfalz	10cl	7,50
Spätburgunder Rose Sekt Weingut Biffar/ Deidesheim/ Pfalz	10cl	8,00
Crémant Domaine Louis Despas/ Loire	10cl	8,00
Crémant Rosé Domaine Louis Despas/ Loire	10cl	8,00
Traubensecco alkoholfrei Raumland	10cl	6,00

## Warme Getränke

	€
Pott Kaffee	3,30
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,50
Pott Cappuccino	3,50
Cafe au lait	3,80
Latte Macchiato	3,80
Kännchen Tee	6,50
Heiße Schokolade	3,80

## Liköre

Cointreau	2cl	4,50
Grand Marnier	2cl	4,50
Amaretto di Saronno	2cl	4,50
Sambuca Molinari	2cl	4,50
Bailey's Irish Cream	2cl	4,50

## Spirituosen

Malteserkreuz-, Linie-, Jubiläums- Aquavit	2cl	4,50
Fernet Branca	2cl	4,50
Ramazotti, Averna	2cl	4,50
Cynar	2cl	6,00
Gordon's Dry Gin	2cl	4,50
Bacardi Rum, Tequila	2cl	4,50

*Bei weiteren Wünschen haben wir auch eine Spirituosenkarte für Sie*

## Alkoholfreie Getränke

€

Coca-Cola (light)/Fanta/Spezi/Sprite	0,25l	3,30
	0,40l	3,80
GMQ Mineralwasser	0,25l	3,20
	0,50l	5,00
	0,75l	6,90
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,20l	3,20
Orangensaft	0,25l	3,50
Orangensaft frisch gepresst	0,25l	6,50
Apfelsaft, naturtrüb	0,25l	3,50
Johannisbeersaft	0,25l	3,50
Tomatensaft	0,25l	3,50
Apfelsaft-Schorle, naturtrüb	0,25l	3,50
	0,40l	4,20
Rhabarberschorle	0,25l	4,30
	0,40l	4,90
Minzschorle	0,25l	4,30
	0,40l	4,90

## Biere vom Fass

€

Karlsberg Urpils	0,30l	3,60
	0,50l	4,90
Klosterbräu	0,30l	3,90
	0,50l	5,50
Cola Bier, Radler	0,30l	3,60
	0,50l	5,50

## Flaschenbiere

Karlsberg Hefeweizen hell / dunkel / kristall /alkoholfrei	0,50l	5,30
Gründels alkoholfrei/ classic / fresh/ Radler	0,33l	3,60

## Aperitif Empfehlungen

€

Hendrick's Gin / Tonic	20cl	12,50
“Pink Bubbel” Gin / Pink Grapefruit Sirup / Secco / Tonic	20cl	9,50
Aperol Lemon Spritz	10cl	8,50
Lustau Sherry trocken / medium / süß	5cl	7,00
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	5cl	6,00
Campari mit Soda	4cl	6,00
Campari mit Orangensaft	4cl	7,00
Ricard / Pernod	4cl	6,00
Portwein	5cl	8,50

## Schänken Menü

Büffelmozzarella mit Chutney von getrockneten Tomaten  
und Pinienkernen, Spinatsalat und Grissini

\*\*\*

Hornbacher Gewürzbrotssuppe mit Schnittlauch  
und Schweinebäckchen

\*\*\*

Gebratene Steaks aus der Rehkeule mit Currylauchgemüse,  
Preiselbeeren und Selleriestampf

\*\*\*

Terrine von Zwetschgen mit Vanillesauce  
und Cookieiscreme

4-Gang Menü € 45,00

3-Gang Menü ohne Suppe € 37,00

3-Gang Menü ohne Vorspeise € 34,00

## Offene Weine

### Weißweine

		€
2015 Riesling QbA trocken	0,20l	6,50
Weingut Philipp Kuhn/ Laumersheim	0,50l	15,50
2015 Riesling QbA halbtrocken	0,20l	6,50
Weingut Aloisiusshof/ St. Martin	0,50l	15,50
2015 Weißburgunder QbA trocken	0,20l	6,50
Weingut Münzberg/ Landau- Godramstein	0,50l	15,50
2015 Silvaner QbA trocken	0,20l	6,50
Weingut Dr. Wehrheim/ Birkweiler	0,50l	15,50

### Rosé

2015 Rosé QbA trocken	0,20l	6,50
Weingut Weegmüller/ Neustadt/Haardt	0,50l	15,50

### Rotweine

2013 Spätburgunder QbA trocken	0,20l	6,90
Weingut Bernhart/ Schweigen	0,50l	16,50
2014 Rotwein Cuvée QbA trocken	0,20l	6,90
Weingut Matthias Gaul/ Grünstadt	0,50l	16,50
2013 Dornfelder QbA trocken	0,20l	6,90
Weingut Meßmer/ Burrweiler	0,50l	16,50

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

## Süße Kleinigkeiten

zum Abschluss

Crème brûlée mal so, mal so	€ 8,00
Terrine von Zwetschgen mit Vanillesauce und Cookieeiscrème	€ 9,00
Zweierlei Schokolade mit Hagebutte und Feigen	€ 10,50
Käseauswahl von heimischen Käseereien mit Früchtebrot & Feigensenf	€ 12,00
Hausgebackene Kuchenauswahl und Torten	€ 3,90 € 4,50
Portion Sahne	€ 0,90
Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Ihrer Wahl mit Schlagsahne	€ 5,00 € 5,90
Eiskaffee oder Eisschokolade	€ 6,50
„Vitaminbombe“ Frische saisonale Früchte mit Zitronensorbet, Cassisorbet sowie Joghurteis	€ 8,50
„Klostersteinbruch“ Vanille-, Schokoladen- und Cashew-Sauerrahmeis in Haferflocken-Nusscrunch auf Nougatcreme und Splitter unserer Klostersteine	€ 9,50
<u>Unsere Eisauswahl:</u> Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuß, Zitrone, Himbeer, Cassis	

*2016 Grauburgunder  
QbA trocken- BIO  
Weingut Christmann, Gimmeldingen  
0,1l € 6,20  
0,75l € 34,00*

\*\*\*

*2013 „Freinsheimer Schwarzes Kreuz“  
Merlot QbA trocken  
Weingut Kassner-Simon, Freinsheim  
0,1l € 6,20  
0,75l € 34,00*

\*\*\*

*2016 Gewürztraminer, Spätlese  
Weingut Uli Metzger/ Grünstadt-Asselheim  
0,1l € 6,50  
0,75l € 36,00*

## Leckerer Vorweg

Feldsalat mit Walnußölmari- nade, Apfelkompott, Thymian- croustons und Baconhippen (als Vorspeisenportion)	€ 12,90 € 9,00
Büffelmozzarella (125g) mit Chutney von getrockneten Tomaten und Pinienkernen, Spinatsalat und Grissini	€ 12,00
Rauchforelle Terrine von Joghurtmousse mit Wasabi und Limette, weißer Rettich und Sesamöl (als Vorspeisenportion)	€ 18,00 € 13,00
Saumagen in Scheiben mariniert, Kür- biskernpesto, Balsamicoz- wiebeln und bunter Salat (als Vorspeisenportion)	€ 15,00 € 11,00
Gänseleber Terrine, Süßweingelee, Kräu- tersalat, Brioche (als Vorspeisenportion)	€ 21,00 € 16,00

## Warme Köstlichkeiten

Hornbacher Gewürzbrotsuppe mit Schnittlauch und Schwe- inebäckchen	€ 8,00
Ligurischer Fischeintopf mit Knoblauchbaguette (als Vorspeisenportion)	€ 18,00 € 12,00
Flammkuchen „Lothringer Art“ mit Zwiebeln, Speck und geriebenem Hartkäse *	€ 12,50
Gebackene Quinoa- Maronen- bällchen mit Bohne, Birnen und Kartoffelsud	€ 16,00
Gebatener Zander mit Rote Bete Butter, Grünkohl und Salzkar- toffeln *	€ 19,00
Entrecote vom Kalb, medium gebraten, mit Rahmchampignons, Brokkoli und Hefebrot *	€ 25,00
Gebatene Steaks aus der Reh- keule mit Currylauchgemüse, Preiselbeeren und Selleriestampf *	€ 19,00
Geschmorte Rinderbrust an Zuckerschoten- Kürbisgemüse und Polenta *	€ 17,00
US-Beef Steak (ca. 250g) mit Röstzwiebelkruste, Speckboh- nen und Klosterkartoffeln*	€ 24,00
„Klostermahl“	Siehe Schiefertafel

\* Diese Gerichte bieten wir Ihnen gerne als vegetarische Alternative an