



# Fine Dining Experience - Secret Forest

Ein extravagantes kulinarisches Gourmeterlebnis persönlich betreut von Küchenchef Sascha Förster  
Jeden Samstag um 18.30 Uhr

## "Meet the Chef"

Wagyu A3 | Kartoffel | Trüffel  
Flusskrebs | Erbse | Hagebutte  
Kohlrabi-Schabzigerklee-Tasche

\*\*\*\*

## Klosterhof's "Gisela"

Sauerteig | Nussbutter | Forest Flair-Salz

\*\*\*\*

## Topinambur-Pannacotta

Haselnuss-Holzkohle-Panko | Quitte | gebeizter Karlsteiner Saibling

\*\*\*\*

## Förster's Secret

\*\*\*\*

## Wild Consommé

Fichten-Ravioli | Pastinake

\*\*\*\*

## Special Cut vom Wild aus dem Klosterhof-Dry Ager

Knollenziest | Petersilienwurzel | Malz-Zwiebel | Steinpilz | Vogelbeere

\*\*\*\*

## Wald Eiscreme

Lärche | Kürbis | Moos

\*\*\*\*

## Fenchel

Himbeere | Kakao | Dinkel

\*\*\*\*

## Petit Fours "Kleiner Forst Spaziergang"

**18.30 Uhr "Meet the Chef" - Treffpunkt vor den Klosterhof Stuben mit Küchenchef Sascha Förster**

Weinbegleitung oder alkoholfreie Getränkebegleitung  
zum Gourmetmenü im Anschluss individuell zubuchbar.

Oktober 2022 - Änderungen vorbehalten. Max. 12 Gäste pro Abend möglich.



# Fine Dining Experience - Secret Forest (veggie)

Ein extravagantes kulinarisches Gourmeterlebnis persönlich betreut von Küchenchef Sascha Förster  
Jeden Samstag um 18.30 Uhr

## "Meet the Chef"

Belper-Knolle | Kartoffel | Trüffel  
Avocado | Erbse | Hagebutte  
Kohlrabi-Schabzigerklee-Tasche

\*\*\*\*

## Hausgemachtes Klosterhof-Sauerteigbrot "Gisela"

mit Nussbutter und Forest Flair-Salz

\*\*\*\*

## Topinambur-Pannacotta

Haselnuss-Holzkohle-Panko | Quitte | gebrannte Schalotte

\*\*\*\*

## Förster's Secret

\*\*\*\*

## Waldpilz Consomme

Fichten-Ravioli | Pastinake

\*\*\*\*

## Frittierte Haferwurzel

Knollenziest | Petersilienwurzel | Malz-Zwiebel | Steinpilz | Vogelbeere

\*\*\*\*

## Wald Eiscreme

Lärche | Kürbis | Moos

\*\*\*\*

## Fenchel

Himbeere | Kakao | Dinkel

\*\*\*\*

## Petit Fours "Kleiner Forst Spaziergang"

**18.30 Uhr "Meet the Chef" - Treffpunkt vor den Klosterhof Stuben mit Küchenchef Sascha Förster**

Weinbegleitung oder alkoholfreie Getränkebegleitung  
zum Gourmetmenü im Anschluss individuell zubuchbar.

**Oktober 2022 - Änderungen vorbehalten. Max. 12 Gäste pro Abend möglich.**