



Klosterschänke
Altfriedland

Spargelkarte



Cappuccino vom Spargelsüppchen

*cremiges Spargelsüppchen mit Milchschaumhaube, vielen Spargelstückchen,
garniert mit Schluppen & Sprossen, mit hausgebackenem Brot serviert*

6,50 EUR

Linguine mit zweierlei Spargel (vegetarisch, auf Wunsch auch vegan)

*Linguine mit in Butter geschwenktem grünen und weißen Spargelstückchen sowie Kirschtomaten in
einem leichten Kräuterrahm, garniert mit Rucola, gerösteten Kernen & Parmesan*

16,50 EUR

Endlich wieder Spargel ;-)

*Ein halbes Pfund Beelitzer Spargel mit Frühkartoffeln
sowie hausgemachter Sauce Hollandaise, garniert mit Schluppen & Sprossen*

entweder ganz klassisch

14,80 EUR

oder

mit einem knusprig panierten Schnitzel vom Landschwein

+ 8,50 EUR

oder

mit einem auf der Haut knusprig gebratenen Fischfilet

+10,50 EUR

Portion Spargel

Falls es extra viel Spargel sein soll oder eine extra Portion zu einem anderen Hauptgericht

8,50 EUR

Wir empfehlen dazu...

2022er Spätburgunder Rosé– Blanc de Noir vom Weingut Müsel

Ein aus Spätburgundertrauben gekelterter Roséwein – feinherb fruchtig, frisch & spritzig

0,2l 7,50 EUR





Klosterschänke
Altfriedland

Suppen, Vorspeisen & kleine Gerichte



Cappuccino vom Frühlingssüppchen

*leicht aphrodisierendes fruchtig-leicht scharfes Orangen-Möhren-Ingwersüppchen mit Milchschaum,
garniert mit Schluppen & Sprossen und mit Baguette*

5,80 EUR

Altfriedländer Bouillabaisse

*tomatiertes Fischsüppchen mit mediterranem Fisch & Garnelen sowie Streifen bunter Paprika,
roten & gelben Möhren und feinen Fenchelstückchen,
garniert mit Dill & Sprossen, mit Baguette*

9,50 EUR

Beilagensalat

*bunte Salatschüssel mit hausgemachtem Beerendressing,
garniert mit Nüssen und bunter Kresse*

5,50 EUR

Überbackener Schafskäse

*ein ganzes Stück Schafskäse im Ofen gebacken, mit Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch und Olivenöl, garniert mit Kirschtomaten und buntem Pfeffer, mit Baguette*

12,80 EUR



Klosterschänke

Altfriedland

Hauptgerichte – rustikal vom Land



Käsespätzle

hausgemachte Käsespätzle mit leckerem Bergkäse und geschmolzenen Zwiebeln begleitet von einem knackig-frischen Salat mit Beerendressing garniert mit Nüssen & Kernen

14,80 EUR

Frühlingsmatjes

mariniertes Sherry-Matjesfilet an einer klassischen Hausfrauensauce mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salatbouquet

16,90 EUR

Schweineschnitzel rustikal

ein knuspriges Schweineschnitzel vom Landschwein mit kleinem Salat und Pommes Frites

16,90 EUR

Wild aus der Region

zart geschmorter Goulasch vom hiesigen Wild auf in Waldpilzrahm geschwenkten Linguine, garniert mit Rucola, gehobeltem Parmesan und gerösteten kernen

22,80 EUR

Wir empfehlen dazu...

2021er Sauvignon Blanc^{2,5,x} vom Weingut Müsel (trocken)

Ein klarer trockener Sauvignon Blanc mit viel Fülle und elegantem Abgang und silberner Kammerpreismünze prämiert

Glas 0,2l 8,00 EUR Flasche 25,50 EUR



Klosterschänke

Altfriedland

Desserts

Hausgemachter Landkuchen

*ein klassischer Hefekuchen mit Früchten belegt und knusprigen Butterstreuseln belegt,
ohne / mit frischer Sahne 3,50 /4,50 EUR*

Charme de Klosterschänke

*eine Kugel cremiges Carte d'Or Haselnusseis, aufgefüllt mit einem kräftigen Espresso
und garniert mit einem Sahnehäubchen*

6,50 EUR

Zitronen-Sekt-Cocktail

eine Kugel fruchtiges Carte d'Or Zitronensorbet aufgefüllt mit trockenem Secco (Weingut Sandwiese)

6,50 EUR

Tiroler Schmankerl

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschgenröster

12,80 EUR

Unsere Eisbecher der Saison

Coupe Dänemark aka Schokoladenbecher ;-)

drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit reichlich Schokoladensauce

6,90 EUR / mit frischer Sahne 1,50 EUR

Waldbeerbecher

zwei Kugeln Himbeer-Joghurteis und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis, serviert mit Waldfrüchten

6,90 EUR / mit frischer Sahne +1,50 EUR

Nussknacker

eine Kugel Schokoladeneis und zwei Kugeln Nusseis garniert mit karamellisierten Kernen und Nüssen

6,90 EUR / mit frischer Sahne +1,50 EUR

Schwedenbecher

drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit fruchtigem Apfelmus und einem Schuss Eierlikör

8,00 EUR / mit frischer Sahne +1,50 EUR