

Whiskys/*Whiskies*

Tullamore Dew – Irish	2cl	7,90 €
Jim Beam – Bourbon – Kentucky, USA	2cl	6,90 €
Jack Daniel´s – Bourbon – Tennessee, USA	2cl	6,90 €
Bowmore – Scotch, 12 Jahre – Single Malt, Insel Islay	2cl	15,00 €
Glenfiddich –Scotch, Single Malt, Speyside	2cl	15,00 €
Lagavulin – 16 Jahre – Scotch, Single Malt, Insel Islay	2cl	15,00 €

Obstbrände/*Fruit brandy*

Williamsbirne	2cl	7,90 €
Weißburgunder Trester	2cl	7,90 €
Mirabell	2cl	7,90 €
Quittenbrand	2cl	8,90 €
Traubenbrand	2cl	8,90 €

Cognacs & Weinbrände/*Cognacs & Brandy*

Rémy Martin VSOP	2cl	8,90 €
Hennessy XO	2cl	25,00 €

Grappa/*Grappa*

Sarpa di Poli (Merlot und Cabernet Sauvignon)	2cl	8,90 €
Sarpa di Poli Barrique	2cl	8,90 €

Longdrinks/*Longdrinks*

Whisky/Cola	20cl	12,90 €
Wodka/Lemon	20cl	12,90 €

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.

In accordance with the EU regulation on the provision of food information to consumers of 13. December 2014, we are hereby informing you that our meals may contain eggs, sesame, soy, milk, celery, grain, mustard, fish, peanuts, crustacean, nuts, molluscs, sulphur dioxide and lupineS:

Einen angenehmen Aufenthalt
in der Klosterschänke
wünscht Ihnen
das Team vom Kloster Hornbach

*The Kloster Hornbach team is wishing you a pleasant stay
at our Klosterschänke.*

*Nous vous souhaitons un agréable séjour
à la Klosterschänke.*



Aperitif Empfehlungen/ *Aperitif*

Champagner brut	10cl	17,00 €
Riesling – Sekt, brut Weingut Biffar/Deidesheim/Pfalz	10cl	8,90 €
Rosé Sekt Weingut Kassner-Simon/Freinsheim	10cl	9,90 €
Crémant Loire	10cl	11,00 €
Crémant Rosé Loire	10cl	11,00 €
Traubensecco alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	10cl	8,90 €

Warme Getränke/ *Warm drinks/ Boissons chaudes*

Pott Kaffee/ <i>Cup of coffee</i>		4,20 €
Espresso		3,50 €
Doppelter Espresso/ <i>Double Espresso</i>		5,00 €
Pott Cappuccino/ <i>Cup of Cappuccino</i>		4,90 €
Cafe au lait		5,50 €
Latte Macchiato		5,90 €
Kännchen Tee/ <i>Pot of tea</i>		7,90 €
Heiße Schokolade/ <i>Hot chocolate</i>		5,90 €

Liköre/ *Liqueurs*

Amaretto di Saronno	2cl	5,90 €
Sambuca Molinari	2cl	5,90 €
Bailey’s Irish Cream	2cl	5,90 €

Spirituosen/ *Spirits*

Malteserkreuz-, Linie-, Jubiläums-Aquavit	2cl	5,90 €
Fernet Branca	2cl	5,90 €
Ramazotti; Aversa	2cl	5,90 €

Bitte fragen Sie nach unserer Spirituosenkarte.
Please ask the service staff for the spirits list.

Alkoholfreie Getränke/ *Non-Alcoholic Beverages/ Boissons sans alcool*

Coca-Cola (light)/Fanta/Spezi/Sprite	0,25l	4,20 €
	0,40l	5,30 €
Mineralwasser/Naturell	0,25l	4,20 €
	0,50l	6,90 €
	0,75l	8,90 €
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale	0,20l	4,20 €
Orangensaft/ <i>Orange juice</i>	0,25l	4,20 €
Apfelsaft “Bio”/ <i>Apple juice</i>	0,25l	4,20 €
Johannisbeersaft/ <i>Blackcurrant juice</i>	0,25l	4,20 €
Tomatensaft/ <i>Tomato juice</i>	0,25l	4,20 €
Fruchtsaftschorle / <i>Fruit juice spritzer</i>	0,25l	4,20 €
Apfel „Bio“/ <i>Apple juice</i>	0,40l	5,90 €
Rhabarber/ <i>Rhubarb</i>		
Johannisbeer/ <i>Blackcurrant juice</i>		
Minzschorle „Bio“ (je nach Saison)	0,40l	6,50 €
<i>Mint spritzer (seasonal)</i>		
Eistee/ <i>Iced tea</i>	0,33l	4,90 €

Biere vom Fass/ *Draught beer*

Karlsberg Urpils	0,30l	4,50 €
	0,50l	6,30 €
Klosterbräu	0,30l	4,60 €
	0,50l	6,80 €
Cola Bier, Radler	0,30l	4,50 €
	0,50l	6,30 €

Flaschenbiere / *Bottled beer*

Karlsberg Hefeweizen hell/dunkel/alkoholfrei	0,50l	6,30 €
Gründels alkoholfrei / classic / fresh/ Radler / Grapefruit	0,33l	4,50 €

Aperitif Empfehlungen/ *Aperitif*

Gin Tonic	20cl	11,90 €
“Pink Bubble” Pink Grapefruit Sirup/Secco/Tonic	20cl	9,90 €
Aperol Spritz, Hugo	20cl	9,90 €
Sherry trocken <i>dry</i> /medium	5cl	7,90 €
Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	5cl	8,90 €
Campari mit Soda	4cl	8,90 €
Campari mit Orangensaft <i>with orange juice</i>	4cl	8,90 €
Ricard/Pernod	4cl	7,90 €
Portwein/ <i>Port wine</i>	5cl	8,90 €

Menü

Salat von Kohlrabi mit Haselnuss und Dill
Kohlrabi salad with hazelnuts and dill
Salade de chou-rave aux noisettes et à l'aneth

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Meerrettich und Croûtons
Potato and leek soup with horseradish and croutons
Soupe de pommes de terre et poireaux au raifort et croûtons

Lammhüfte mit Chorizo-Paprikagemüse und gebratener Polenta
Lamb rump with chorizo and peppers and fried polenta
Cuisse d'agneau avec chorizo, poivrons et polenta rôtie

„Chef's choice“ Hefekloß mit Heidelbeeren und Vanilleeis
Chef's choice yeast dumpling with blueberries and vanilla ice cream
« Chef's choice » boulette à la levure avec myrtilles et glace à la vanille

4-Gang-Menü / 4-Course meal / Menu à 4 plats 65,00 €
ohne Suppe / 3-Course meal without soup / sans soupe 52,00 €
ohne Vorspeise / 3-Course meal without starter/ sans entrée 47,00 €

Offene Weine / Wine by the glass / Vins ouverts

Weißweine / White wine / Vins blancs

Riesling QbA trocken	0,20l	9,90 €
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	0,50l	19,50 €
Grauburgunder, QbA trocken	0,20l	9,90 €
Weingut Emil Bauer, Nussdorf	0,50l	19,50 €
Weißburgunder QbA trocken	0,20l	9,90 €
Weingut Münzberg, Landau-Godramstein	0,50l	19,50 €
Sauvignon Blanc QbA trocken	0,20l	9,90 €
Weingut Emil Bauer, Nussdorf	0,50l	19,50 €

Rosé

Rosé QbA trocken	0,20l	9,90 €
Weingut Bauer, Nussdorf	0,50l	19,50 €

Rotweine / Red wine / Vins rouges

Rotwein Cuvée QbA trocken	0,20l	10,50 €
Weingut Siegrist, Leinsweiler	0,50l	19,90 €
Dornfelder QbA trocken	0,20l	10,50 €
Weingut Siegrist, Leinsweiler	0,50l	19,90 €

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Please ask the service staff for the wine list. / N'hésitez pas à demander notre carte des vins.

Zum Abschluss / *Finally* / *Pour conclure*

Crème Brûlée mit Madagaskar Vanille Apfel- und Mandeleis	14,00 €
<i>Crème brûlée with Madagascan vanilla, red wine apple and almond ice cream</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar, pomme au vin rouge et glace aux amandes</i>	
Schokoladenpudding mit Feigen und Cassissorbet (vegan)	12,00 €
<i>Chocolate pudding with figs and blackcurrant sorbet (vegan)</i>	
<i>Pudding au chocolat avec figues et sorbet au cassis (végan)</i>	
„Chef’s choice“ Hefekloß mit Heidelbeeren und Vanilleeis	13,00 €
<i>Chef's choice yeast dumpling with blueberries and vanilla ice cream</i>	
<i>« Chef's choice » : boulette à la levure avec myrtilles et glace à la vanille</i>	
Kleine Auswahl von französischem Rohmilchkäse	13,00 €
<i>Small selection of French raw milk cheeses</i>	für 2 Personen 22,00 €
<i>Petite sélection de fromages français au lait cru</i>	

Eiszeit/ *Our ice cream selection/ Sélection de glace*

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Ihrer Wahl/ <i>3 scoops of ice cream of your choice</i>	7,50 €
<i>Glace mélangée avec 3 boules de votre choix</i>	
mit Schlagsahne/ <i>with whipped cream/ avec de la crème fouettée</i>	9,00 €
„Klostersteinbruch“ Vanille- und Schokoladeneis tres leches in Haferflocken-Nusscrunch auf Nougatcrème und Splitter unserer Klostersteine	12,50 €
<i>„Klostersteinbruch“ Vanilla- and chocolate ice cream tres leches in a crunch of oats and nuts on nougat crème and splitter of our “Klostersteine”</i>	
<i>"Klostersteinbruch" Glace vanille et chocolat tres leches en croustillant aux flocons d'avoine et aux noix sur crème de nougat et éclats de nos „Klostersteine“</i>	

Unsere Eisauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mascarponeeis,
Joghurt, Zitronen-, Himbeer- u. Cassissorbet
*Our ice creams: vanilla, chocolate, strawberry, walnut, Mascarpone ice cream, yogurt ice cream,
lemon, raspberry and blackcurrant sorbet*
*Notre sélection de glaces : Vanille, chocolat, fraise, noix, glace au mascarpone, yaourt,
sorbet citron, framboise et cassis.*

Weine zum Menü

Additionally we recommend

2024 Grüner Veltliner
QbA trocken
Weingut Klein, Hainfeld
0,75l € 39,50 0,1l 6,90 €

2023 Cuvée Rotwein „Halbstück“
aus Cabernet, Merlot & Barbera
Weingut Emil Bauer, Nußdorf
0,75l € 41,00 0,1l 7,20 €

2024 „Freinsheimer Oschelskopf“
Scheurebe Spätlese
Weingut Kassner-Simon, Freinsheim
0,75l € 39,50 0,1l 6,90 €

Köstliches aus der Klosterschänke

Leckeres Vorweg / *Appetizers and Starters / Délicieux prélude*

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Meerrettich und Croûtons <i>(vegan)</i> <i>Potato and leek soup with horseradish and croutons</i> <i>Soupe de pommes de terre et poireaux au raifort et croûtons</i>	9,00 €
Kleiner Schänkensalat mit Rohkoststreifen, Radieschen und Kernen <i>Small salad with raw vegetable strips, radishes and seeds</i> <i>Petite salade avec des lamelles de crudités, des radis et des graines</i>	9,00 €
Kopfsalatherzen mit Caesar Dressing und Onsenei <i>Lettuce hearts with Caesar dressing and soft-boiled egg</i> <i>Cœurs de laitue avec sauce César et œuf Onsen</i>	16,00 €
Salat von Kohlrabi mit Haselnuss und Dill <i>(vegan)</i> <i>Kohlrabi salad with hazelnuts and dill</i> <i>Salade de chou-rave aux noisettes et à l'aneth</i>	14,00 €
Tatar vom Fjordlachs mit Safran-Artischocken, Mascarpone und knusprigem Stroh <i>Fjord salmon tartare with saffron artichokes, mascarpone and crispy straw</i> <i>Tartare de saumon du fjord avec artichauts au safran et mascarpone</i>	17,00 €
Gebeiztes Entrecôte vom Rind mit Hüttenkäse und fermentiertem Pfeffer <i>Marinated beef entrecôte with cottage cheese, fermented pepper</i> <i>Entrecôte de bœuf marinée au cottage cheese et au poivre fermenté</i>	19,00 €
Vegetarische Variationen / <i>Vegetarian delicacies / Variations végétariennes</i>	
Buchweizen-Pizokel mit Velouté, grünem Spargel, Ruccola und Trüffel <i>Buckwheat pizokel with velouté, green asparagus, rocket and truffle</i> <i>Pizokel au sarrasin avec velouté, asperges vertes, roquette et truffes</i>	24,00 €
Gefüllte Aubergine mit Linsen, Cashewnuss, Petersilie und Ayran <i>(vegan)</i> <i>Stuffed aubergine with lentils, cashew nuts, parsley and ayran (vegan)</i> <i>Aubergines farcies aux lentilles, noix de cajou, persil et ayran (végan)</i>	22,00 €
Flammkuchen mit Camembert, Preiselbeere und Frühlingslauch <i>Tarte flambée with Camembert, cranberries and spring onions</i> <i>Tarte flambée au camembert, aux airelles et aux poireaux nouveaux</i>	17,00 €

„Unsere Klassiker“ / *Appetizers and Starters / Petits plats*

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Comté <i>Tarte flambée with bacon, onions and comté</i> <i>Tarte flambée à l'alsacienne avec lard, oignons et comté</i>	17,00 €
Fischsud ligurische Art mit kleinen Nudeln und Aioli <i>Ligurian-style fish broth with small noodles and aioli</i> <i>Bouillon de poisson à la ligurienne avec des petites nouilles et aïoli</i>	
Vorspeisenportion / <i>Starter portion / Portion d'entrée</i>	20,00 €
Hauptgangportion / <i>Main Course / Portion du plat principal</i>	29,00 €
Roastbeef mit geröstetem Blumenkohl und Aligot <i>Roast beef with roasted cauliflower and aligot</i> <i>Roastbeef avec chou-fleur rôti et aligot</i>	32,00 €

Warme Köstlichkeiten / *Main Courses / Délices chauds*

Filet vom Zander mit Bouillonkartoffeln auf Rahmsauerkraut mit Weißweinsauce <i>Pike-perch fillet with boiled potatoes on creamed sauerkraut with white wine sauce</i> <i>Filet de sandre avec pommes de terre bouillies sur choucroute à la crème avec avec une sauce au vin blanc</i>	29,00 €
Geflämmtter Skrei mit grün-weißem Bohnen Cassoulet und geräuchertem Paprikaöl <i>Flambéed skrei with green and white bean cassoulet and smoked paprika oil</i> <i>Skrei flambé avec cassoulet de haricots verts et blancs et huile de paprika fumé</i>	31,00 €
„Boudin Noir“ – gebratene Blutwurst mit Erbsenpüree, Zwiebeln und Kartoffelstroh <i>Boudin Noir – fried black pudding with pea purée, onions and potato straws</i> <i>« Boudin Noir » –frit accompagné d'une purée de petits pois, d'oignons et de pommes de terre en lamelles</i>	28,00 €
Lammhüfte mit Chorizo- Paprikagemüse und gebratener Polenta <i>Lamb rump with chorizo and peppers and fried polenta</i> <i>Cuisse d'agneau avec chorizo, poivrons et polenta rôtie</i>	34,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Grenaille-Kartoffeln und Brokkoli <i>Braised veal cheeks with grenaille potatoes and broccoli</i> <i>Joues de veau braisées avec pommes de terre grenaille et brocoli</i>	28,00 €