

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; Averna	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) <i>Mint spritzer (seasonal)</i>	0,40l	6,50 €
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

Süppchen mit Kräutern aus dem Klostergarten und Croûtons
Soup with herbs from the monastery garden and croutons
Soupe aux herbes du jardin du monastère et aux croutons

Rehkeule mit Pilzragout, Passionsfrucht und gebratenem Knödel
Leg of venison with mushroom ragout, passion fruit and fried dumplings
Cuisse de chevreuil au ragoût de champignons, aux fruits de la passion et accompagnée d'une boulette rôtie

Parfait und Süppchen von Holunderblüten mit Blaubeeren
Elderflower parfait and soup with blueberries
Parfait et velouté aux fleurs de sureau et aux myrtilles

4-Gang-Menü / *4-Course meal / Menu à 4 plats* 65,00 €
ohne Suppe / *3-Course meal without soup / sans soupe* 55,00 €
ohne Vorspeise / *3-Course meal without starter/ sans entrée* 50,00 €

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, Rhabarber und Himbeersorbet <i>Crème brûlée with Madagascan vanilla, rhubarb and raspberry sorbet</i> <i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar, à la rhubarbe et au sorbet à la framboise</i>	14,00 €
Parfait und Süppchen von Holunderblüten mit Blaubeeren <i>Elderflower parfait and soup with blueberries</i> <i>Parfait et velouté aux fleurs de sureau et aux myrtilles</i>	12,00 €
“Götterspeise” – Waldmeister mit Küchlein und Eis von der Mandel <i>“Jelly” – woodruff with mini cakes and almond ice cream</i> <i>« Götterspeise » – Asperge des bois accompagnée de petits gâteaux et de glace à l'amande</i>	12,00 €
Kleine Auswahl von französischem Rohmilchkäse <i>Small selection of French raw milk cheeses</i>	13,00 €
<i>Petite sélection de fromages français au lait cru</i>	für 2 Personen 22,00 €

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> <i>Glace mélangée avec 3 boules de votre choix</i>	7,50 €
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 <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>	12,50 €
Unsere Eisauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mascarponeeis, Joghurt, Zitronen-, Himbeer- u. Cassissorbet <i>Our ice creams: vanilla, chocolate, strawberry, walnut, Mascarpone ice cream, yogurt ice cream, lemon, raspberry and blackcurrant sorbet</i> <i>Notre sélection de glaces : Vanille, chocolat, fraise, noix, glace au mascarpone, yaourt, sorbet citron, framboise et cassis.</i>	

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

Leckerer Vorweg / *Appetizers and Starters / Délicieux prélude*

Süppchen von Kräutern aus dem Klostersgarten 9,00 €
Soup made with herbs from the monastery garden
Soupe aux herbes du jardin du monastère

Kleiner Schänkensalat mit Rohkoststreifen, Radieschen und Kernen 9,00 €
Small salad with raw vegetable strips, radishes and seeds
Petite salade avec des lamelles de crudités, des radis et des graines

Büffelmozzarella mit Wassermelone, Koriander und Salatspitzen 16,00 €
Buffalo mozzarella with watermelon, coriander and baby leaf salad
Mozzarella de bufflonne à la pastèque, à la coriandre et aux jeunes pousses de salade

Salat von Kohlrabi mit Haselnuss und Dill (vegan) 14,00 €
Kohlrabi salad with hazelnuts and dill
Salade de chou-rave aux noisettes et à l'aneth

Sous vide gegarter Oktopus mit Paprika-Couscous, Salzzitrone und Rucicola 21,00 €
Sous-vide cooked octopus with paprika couscous, preserved lemon and rocket
Poulpe cuit sous vide accompagné de couscous aux poivrons, de citron confit et de roquette

Carpaccio vom Rinderfilet mit Safranmayonnaise, Staudensellerie und Parmesan 21,00 €
Beef fillet carpaccio with saffron mayonnaise, celery and Parmesan
Carpaccio de filet de bœuf à la mayonnaise au safran, au céleri-branche et au parmesan

Vegetarische Variationen / *Vegetarian delicacies / Variations végétariennes*

Buchweizen-Pizokel mit Velouté, grünem Spargel, Rucicola und Trüffel 24,00 €
Buckwheat pizokel with velouté, green asparagus, rocket and truffle
Pizokel au sarrasin avec velouté, asperges vertes, roquette et truffes

Gefüllte Aubergine mit Linsen, Cashewnuss, Petersilie und Ayran (vegan) 22,00 €
Stuffed aubergine with lentils, cashew nuts, parsley and ayran (vegan)
Aubergines farcies aux lentilles, noix de cajou, persil et ayran (végan)

Flammkuchen mit Camembert, Preiselbeere und Frühlingsslauch 17,00 €
Tarte flambée with Camembert, cranberries and spring onions
Tarte flambée au camembert, aux airelles et aux poireaux nouveaux

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

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Comté 17,00 €
Tarte flambée with bacon, onions and comté
Tarte flambée à l'alsacienne avec lard, oignons et comté

Fischsud ligurische Art mit kleinen Nudeln und Aioli
Ligurian-style fish broth with small noodles and aioli
Bouillon de poisson à la ligurienne avec des petites nouilles et aioli
Vorspeisenportion / *Starter portion / Portion d'entrée* 20,00 €
Hauptgangportion / *Main Course / Portion du plat principal* 29,00 €

Roastbeef mit Püree vom geschmorten Sellerie, Karotten-Kohlrabigemüse und Morchelrahm 34,00 €
Roast beef with braised celery purée, a carrot and kohlrabi vegetable medley, and morel cream
Roastbeef accompagné d'une purée de céleri braisé, d'un mélange de carottes et de chou-rave et d'une crème aux morilles

Warme Köstlichkeiten / *Main Courses / Délices chauds*

Filet vom Fjordlachs mit Fenchelgemüse, grüner Apfel, Hüttenkäse und Eisgerste 29,00 €
Fjord salmon fillet with fennel, green apple, cottage cheese and pearl barley
Filet de saumon du fjord accompagné de fenouil, de pomme verte, de fromage blanc et d'orge glacée

Zanderfilet mit Zitronensauce, Artischockengemüse und Bandnudeln 31,00 €
Zander fillet with lemon sauce, artichoke vegetables and
Filet de sandre à la sauce au citron, accompagné d'artichauts et

„Boudin Noir“ – gebratene Blutwurst mit Erbsenpüree, Zwiebeln und Kartoffelstroh 28,00 €
Boudin Noir – fried black pudding with pea purée, onions and potato straws
« Boudin Noir » – frit accompagné d'une purée de petits pois, d'oignons et de pommes de terre en lamelles

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Grenaille-Kartoffeln und Brokkoli 28,00 €
Braised veal cheeks with grenaille potatoes and broccoli
Joues de veau braisées avec pommes de terre grenaille et brocoli

Rehkeule mit Pilzragout, Passionsfrucht und gebratenem Knödel 32,00 €
Leg of venison with mushroom ragout, passion fruit and fried dumplings
Cuisse de chevreuil au ragoût de champignons, aux fruits de la passion et accompagnée d'une boulette rôtie