

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

Bunter Tomatensalat mit Piniencreme, Ruccola und Focacciachips
Colourful tomato salad with pine nut cream, rocket and focaccia crisps
Salade de tomates colorée à la crème de pin, à la roquette et aux chips de focaccia

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 frischen Pfifferlingen, Passionsfrucht und Bandnudeln
Leg of venison with fresh chanterelles, passion fruit and ribbon pasta
Cuisse de chevreuil aux chanterelles fraîches, au fruit de la passion et aux tagliatelles

Kaltes Kirschsüppchen mit Panna Cotta und Limettensorbet
Chilled cherry soup with panna cotta and lime sorbet (vegan)
Soupe froide aux cerises avec panna cotta et sorbet au citron vert

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, frischen Beeren und Himbeersorbet	14,00 €
<i>Crème brûlée with Madagascan vanilla, fresh berries and raspberry sorbet</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar, aux fruits rouges frais et au sorbet à la framboise</i>	
Kaltes Kirschsüppchen mit Panna Cotta und Limettensorbet (vegan)	12,00 €
<i>Chilled cherry soup with panna cotta and lime sorbet (vegan)</i>	
<i>Soupe froide aux cerises avec panna cotta et sorbet au citron vert (végan)</i>	
„Fürst Pückler“ Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis im Baumkuchenmantel	12,00 €
<i>Vanilla, strawberry and chocolate ice cream in a Baumkuchen coating</i>	
<i>Glaces à la vanille, à la fraise et au chocolat enrobées d'une couche de gâteau à la broche</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. Cassisorbet
*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

2025 Blanc de Noir
QbA trocken
Weingut Stern, Hochstadt
0,75l € 39,50 0,1l 6,90 €

2022 Bockenheimer Spätburgunder
Weingut Neiss, Kindenheim
0,75l € 41,00 0,1l 7,20 €

2023 Riesling Spätlese
„Rothenstein“
Weingut Siegrist, Leinsweiler
0,75l € 39,50 0,1l 6,90 €

Köstliches aus der Klosterschänke

Leckeres Vorweg/ *Appetizers and Starters/ Délicieux prélude*

Süppchen von Kräutern aus dem Klostergarten <i>Soup made with herbs from the monastery garden</i> <i>Soupe aux herbes du jardin du monastère</i>	9,00 €
Kleiner Schänkensalat mit Tomaten, Radieschen und Kernen <i>Small salad with tomatoes, radishes and seeds</i> <i>Petite salade aux tomates, radis et graines</i>	9,00 €
Büffelmozzarella mit Gartengurke, Koriander und Salatspitzen <i>Buffalo mozzarella with gherkin, coriander and salad leaves</i> <i>Mozzarella de bufflonne au concombre du jardin, à la coriandre et aux pointes de salade</i>	16,00 €
Bunter Tomatensalat mit Piniencreme, Ruccola und Focacciachips (vegan) <i>Colourful tomato salad with pine nut cream, rocket and focaccia crisps</i> <i>Salade de tomates colorée à la crème de pin, à la roquette et aux chips de focaccia</i>	14,00 €
Sous vide gegarter Oktopus mit Paprika-Couscous, Salzzitrone und Ruccola <i>Sous-vide cooked octopus with paprika couscous, preserved lemon and rocket (vegan)</i> <i>Poulpe cuit sous vide accompagné de couscous aux poivrons, de citron confit et de roquette (végan)</i>	21,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Safranmayonnaise, Staudensellerie und Parmesan <i>Beef fillet carpaccio with saffron mayonnaise, celery and Parmesan</i> <i>Carpaccio de filet de bœuf à la mayonnaise au safran, au céleri-branché et au parmesan</i>	21,00 €
Vegetarische Variationen/ <i>Vegetarian delicacies/ Variations végétariennes</i>	
Süßkartoffelcurry mit Bohnen, Edamame, Granatapfel und Koriander (vegan) <i>Sweet potato curry with beans, edamame, pomegranate and coriander (vegan)</i> <i>Curry de patates douces aux haricots, edamame, grenade et coriandre (végan)</i>	24,00 €
Gefüllte Aubergine mit Linsen, Cashewnuss, Petersilie und Ayran (vegan) <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 Feta, Zucchini und Pinienkernen <i>Tarte flambée with feta, courgette and pine nuts</i> <i>Tarte flambée à la feta, aux courgettes et aux pignons de pin</i>	17,00 €

„Unsere Klassiker“ / *Our classics / Nos grands classiques*

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 Parmesankruste, gebratenen Kopfsalatherzen und Kartoffelterrinen <i>Roast beef with a Parmesan crust, fried lettuce hearts and potato terrine</i> <i>Roastbeef en croûte de parmesan, cœurs de laitue romaine rôtis et terrine de pommes de terre</i>	34,00 €

Warme Köstlichkeiten/ *Main Courses / Délices chauds*

Filet vom Fjordlachs mit Fenchelgemüse, grüner Apfel, Hüttenkäse und Eisgerste <i>Fjord salmon fillet with fennel, green apple, cottage cheese and pearl barley</i> <i>Filet de saumon du fjord accompagné de fenouil, de pomme verte, de fromage blanc et d'orge glacée</i>	29,00 €
Rotbarsch mit Wassermelone, Kressesalat und buntem Perlcouscous <i>Redfish with watermelon, cress salad and colourful pearl couscous</i> <i>Sébaste à la pastèque, salade de cresson et couscous perlé multicolore</i>	31,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Schnittlauchstampf und Senfkohl <i>Braised veal cheeks with mashed potatoes and chives, served with mustard cabbage</i> <i>Joues de veau braisées accompagnées d'une purée de pommes de terre à la ciboulette et de chou à la moutarde</i>	28,00 €
Rehkeule mit frischen Pfifferlingen, Passionsfrucht und Bandnudeln <i>Leg of venison with fresh chanterelles, passion fruit and ribbon pasta</i> <i>Cuisse de chevreuil aux chanterelles fraîches, au fruit de la passion et aux tagliatelles</i>	32,00 €