

Kalte und warme Kleinspeisen

Klosterschänkenspezialität

hausgebackenes Treberbrot mit Schmalz
und einem 0,5l **Schänkenbräu**

6,50 Euro

Rote-Bete-Stifte

an Mohndressing mit Ziegenkäseflocken
dazu reichen wir frisches Baguette

5,80 Euro

Kleine Kürbispfannkuchen

mit Schinken an Blattsalat mit Kürbiskernen

7,50 Euro

Rustikale Vesperplatte

mit Schinken, hausgemachtem Schmalz, Käse
und Quark aus Brodowin mit Bauernbrot



8,40 Euro

Suppen

Kräftige Kartoffel-Senf-Suppe in einem Topf



4,50 Euro

Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis

mit frischem Ingwer gewürzt,
dazu reichen wir Bauernbrot

5,30 Euro

Schorfheider Wildeintopf

mit einer Scheibe Treberbrot



5,60 Euro

Salate

Kleiner Salat der Saison

als Begleitung zu einem Hauptgericht

3,90 Euro

Bauernsalat (Tomaten-Bohnensalat)

mit Parmesanstreusel und Walnüssen
an frischem Landbrot

5,80 Euro

Kleiner gemischter Salat

mit Tranchen der Sesamgeflügelbrust

7,20 Euro

Großer gemischter Salat

mit Tranchen der Sesamgeflügelbrust

9,60 Euro

Salatteller zur Klosterpforte

bunte Blattsalate gekrönt von hausgebeiztem Lachs,
lauwarmen Ziegenkäsebällchen neben Senfbirnen
und Walnüssen

11,80 Euro

Speisen vegetarisch und aus regionalem Anbau

Pellkartoffeln mit Meerrettich-Kräuterquark
aus dem Ökodorf Brodowin



7,20 Euro

Farfalle

mit Rucola garniert, dazu gebackene Kürbisspalten,
Hirtenkäseflocken und Sonnenblumenkerne

9,80 Euro

Kindergerichte

Klostertraum

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

3,95 Euro

Mönchsmenü

Tagliatelle mit Tomatensoße

4,80 Euro

Schmiedeschmaus

Schnitzelchen mit Buttererbsen und
Pommes Frites

5,20 Euro

Gerichte mit Geflügel

Geschnetzeltes von der Putenbrust

in feiner Pilz-Rahm-Soße mit Kartoffelkroketten

9,80 Euro

Tranchen der Barbarie-Entenbrust

auf Apfelsonne an Walnussrosenkohl
mit Kartoffelkroketten

13,80 Euro

Gerichte mit Schweinefleisch

Schnitzel „Wie bei Müttern“

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

9,80 Euro

Steak Strindberg

an Kürbisspalten und Rosmarinkartoffeln

13,80 Euro

Grillpfanne „Klosterschänke“

Grillhaxe und Spareribs auf Sauerkraut
an Kartoffelstampf

15,80 Euro

Gerichte mit Fisch

Badender Karpfen

in einem Wurzel-Meerrettich-Sud
mit Gemüsejulienne und Kartoffelwürfeln

10,50 Euro

Gebratenes Welsfilet

an Tomaten-Kürbis-Salat mit Röstitalern

13,80 Euro

Gerichte mit Rindfleisch

Rinderschmortopf mit Wintergemüse

unter Kräuterschmand und Treberbrot

9,80 Euro

Sauerbraten mit Glühweinsauce

an Rotkohl und Salzkartoffeln

12,50 Euro

Wildgerichte

Schorfheider Wildgulasch

mit Pilzen und Kartoffel-Kürbis-Stampf



12,80 Euro

Klosterschänken Wildbraten

auf Bratenjus mit Rotkohl und Kartoffelklößen



14,50 Euro

Desserts

Hausgemachte Quarkcreme

geschichtet mit warmen Amarettopflaumen

2,80 Euro

Eisbecher Sommertraum

2 Kugeln Joghurteis auf Naturjoghurt

3,20 Euro

Schmiedebecher

2 Kugeln Schokoladeneis und 1 Kugel Stracciatella
unter Schokoladensoße mit Sahnehaube

3,60 Euro

Eisbecher Klosterschänke Spezial

3 Kugeln gemischtes Eis mit Fruchtgrütze und Sahnehaube

3,80 Euro

Mönchsbecher

3 Kugeln Vanilleeis unter Apfelmus und Sahnehaube
mit Eierlikör

5,30 Euro

Kuchen

frisch und hausgebacken je nach Tagesangebot

3,00 Euro

warmer Schokokuchen mit einer Kugel Vanilleeis

4,20 Euro

Sollte es etwas länger dauern, haben Sie bitte Verständnis.

Wir kochen mit frischen Lebensmitteln.

Vielen Dank!

Die mit dieser Marke gekennzeichneten Gerichte entsprechen den Vorgaben der Regionalmarke „Biosphärenreservat Schorfheide - Chorin“



Und wieder eine MARKE ! Warum?

Durch die Kennzeichnung von Produkten und Dienstleistungen mit der Regionalmarke „Biosphärenreservat Schorfheide - Chorin“ wollen wir etwas für uns und für Sie tun!

Für uns, indem wir mit dem Verkauf von Produkten und Dienstleistungen aus dem Biosphärenreservat das Wirtschaften und damit das Leben in der Region attraktiver machen.

Und für Sie, denn mit der Marke garantieren wir:

- * Unsere Produkte wurden im Biosphärenreservat oder den angrenzenden Siedlungsgebieten umweltgerecht hergestellt.
- * Die Rohstoffe kommen überwiegend aus dem Biosphärenreservat.

Essen und Trinken mit der Regionalmarke bedeutet Genuss, denn kurze Transportwege innerhalb des Biosphärenreservates sichern, dass die Rohstoffe frisch verarbeitet werden.

Ob Holzhaus oder Kräuterkranz, auch unsere handwerklichen Produkte bestehen überwiegend aus Rohstoffen aus dem Biosphärenreservat oder wurden hier angefertigt.

Kehren Sie in eine Gaststätte oder ein Hotel ein, das die Regionalmarke trägt. Erwarten Sie nicht nur regionale Gerichte, sondern auch Engagement im Umweltschutz: Zuckerdosen statt Zuckertütchen oder Pfandflaschen statt Getränkedosen. Wir liefern Auskünfte über unsere Region - das ist nur einiges, was wir - die Gastwirte - Ihnen garantieren.

Einen Teil unserer Speisen können Sie auch als Seniorenportion zu einem Preis von 70% bekommen.

Wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere Mitarbeiter.