Mittagstisch im Kloster

Montag – Ruhiger Wochenstart

Ein stiller Beginn. Wärmende Gemüse- Creme- Suppe
Schwarzwurzelknusper Ecken/ Quinoa/ Dill- Soße
Schweinebraten mit Kümmel- Soße/ Spätzle/ Gemüse
Pfirsichkompott mit Baiser

Einfach.Nährend.Erdend.

Dienstag- Regional & herzhaft

Ein Tag für unsere Heimatküche. Kräftige Aromen, Bodenständigkeit und ehrlich.
Blumenkohlkäse-Soße/ Spaghetti/ Petersilien- Brotbröselcrunch
Kohlroulade/ Soße/ Macaire- Kartoffel/ Gemüse
Gemüsebrühe mit Ebly
Heidelbeerquark

Wärme die verbindet.

Mittwoch- Nährend & achtsam

Ein feiner Gruß aus der Klosterküche: Karotten- Creme- Suppe
puristisch und der achtsame Beginn Ihrer Mahlzeit
gekochte Eier/ Senfsoße/ Spinatgemüse/ Salzkartoffel
Gnocci- Salbei Pilzpfanne/ Ratatouille
Obstsalat

Unterstützend für Körper und Geist.

Donnerstag- Fastentag: leicht & bewusst

Süßkartoffelcurry/ Reis/ Couscous
Birjani (geschmorte Hähnchenteile mit Ingwer, Kardamom, Zimt, Kümmel, Knoblauch …)
Gemüsebrühe mit Einlage
Pfannkuchen mit Erdbeercreme

Reduktion als Stärke- klar, leicht und wohltuend.

Freitag- Fisch & Garten

Gemüseschnitzel/ Remoulade/ Kartoffelsalat
Tomatisierter Fischeintopf/ Kräuter-Baguette
Kartoffel- Liebstöckel Suppe
Vanillecreme

Frisch, klar und im Einklang mit der Natur.

Samstag- Stille & Besinnung

Grünkernsuppe
Quarkkeulchen/ gebratene Champignons/ Kräuterbutter
Zwiebelrostbraten/ Herzogin- Kartoffel/ Soße/ Gemüse
Zwetschgentorte im Glas

Still. Besinnlich. Reflektierend.

Sonntag- Gemeinschaftsbuffet

Tafeln wie die Schwestern, gemeinsam an einem Tisch.
Schweinefilet am Stück gebraten/ Beilage/ Gemüseauswahl
Gebackener Senfspitzkohl/ Sahnesoße/ Reis
Spinatcreme Suppe
Klösterlicher Milchrahmstrudel

Fleisch kann bewusst als Ergänzung gewählt werden. Buntes Salatbuffet.

Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie unser Servicepersonal an, da wir nicht ausschließen können, dass in den Speisen Spuren von Allergenen enthalten sind.

Bühler Zwetschge- Stolz unserer Heimat

„Tief verwurzelt im milden Klima unserer Stadt Bühl und geborgen aus der Natur von Kappelwindeck, schenkt die Bühler Zwetschge den Speisen ihre harmonische Süße und vitale Kraft. Seit jeher verbindet diese purpurne Frucht natürlichen Hochgenuss mit wohltuender Gesundheit für Körper und Geist. Ihr reiches Aroma feiert die traditionelle Kochkunst und den Stolz unserer regionalen Landwirtschaft. Ein Edler Akzent, der den Gaumen berührt und jede Kreation auf harmonische Weise vollendet“