

Bienvenue

Herzlich willkommen

Wir begrüßen Sie im „Le Couvent“. Im Französischen bedeutet es „Das Kloster“. Kulinarisch orientiert sich unsere Küche an der französisch-mediterranen haute cuisine, welche Sie angenehm überraschen wird.

Auch unsere Auswahl an regionalen Spezialitäten sowie hauseigene Kreationen werden Sie begeistern.

Wir arbeiten vornehmlich mit regionalen Erzeugern und Lieferanten zusammen. Dazu zählen die Agrargenossenschaft Neuzelle, die Früchtequelle Neuzelle, Fleischerei Baum, der Weinladen „Barocco“, die Klosterbrauerei Neuzelle und nicht zuletzt auch unsere hauseigene Brennerei.

Sie interessieren sich für eine Führung mit Verkostung?

Dann entführt Sie unser Brennmeister Nico Petri gern nach Voranmeldung in die Welt der Neuzeller Spirituosen.

Ich wünsche Ihnen im Namen des Hauses
einen angenehmen Aufenthalt
und bon appétit.

Mirco Schultheis
CHEF DE CUISINE

Vorspeisen

Foie de cerf

Gebratene Hirschleber auf Ringelbete mit Feldsalat

11,50 €

Fromage de chèvre

Ziegenkäse

mit Parmaschinken im Knuspermantel gebacken,
auf Ruccola

10,80 €

Soupe de betterave 

Rote Bete-Suppe

mit Wasabi-Crème fraîche

6,80 €

Soupe de citrouille 

Kürbis-Curry-Suppe

mit Kokosschaum

7,50 €

Rillettes de canard 

Klosters Entenrilette mit kaltgerührten Preiselbeeren,
Baguette und Meersalzflocken

7,80 €

Pâtes au chou cavalier 

Tagliatelle mit Grünkohl und Bergkäsespäne

6,80 €

Salade du cloître 

Klostergarten-Salat

mit Sprossen, Nüssen und fruchtigem Dressing

5,90 €

Klassiker

Filet de bœuf

Filet vom französischen Charolaisrind

200g: 27,90 €

Rôti de bœuf

Rumpsteak vom französischen Charolaisrind

200g: 24,90 €

Bifteck de faux-filet

Rib-Eye-Steak vom französischen Charolaisrind

250g: 22,90 €

Surf and Turf

Krönen Sie Ihr Steak mit zwei Garnelen

Aufpreis: 3,00 €

Wählen Sie zu Ihrem Steak aus folgenden Beilagen:

Rotweinsauce oder Pfefferbutter

Chips von der Roten Emmalie

Süßkartoffel-Pommes

Kartoffelpastete

Morchelrisotto

Fingermöhren

Gebratene Pilze

Gemischter Salat

Schwarzwurzelpüree

Hauptgerichte

Duo de daim

Zweierlei vom Damhirsch
Rosa gebratenes Medaillon und Ragout
Sautierte Quitte und Kartoffelpastete
19,50 €

Magret de canard 

Rückwärts gegarte Barbarieentenbrust
Brombeersauce und Schwarzwurzelpürree
Chips von der Roten Emmalie
18,80 €

Onglet 

Rosa gebratenes Onglet
mit Fingermöhren und Morchelrisotto
17,80 €

Brennmeisters Bestes


Sautiertes vom Charolaisrind
mit Aroniaglace,
gebratenen Pilzen und Roter Emmalie
19,20 €

Joues de veau

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit gebratenen Pilzen und Bandnudeln
17,80 €

Schlaubetal-Teller

Gebratenes Zanderfilet unter einer Rosa-Thyminest-Kräuterkruste,
Schmorgurken und Salzkartoffeln
mit einem Glas Weißweinschorle

klein: 14,90 € 
groß: 17,90 €

Filet de truite saumonée

Filet von der Lachsforelle mit Ziegenkäse,
Lardo und schwarzen Nüssen
dazu Tomatentagliatelle
19,80 €

Médailles de baudroie

Seeteufelmedaillons
mit Safranschaum
und Kräuter-Gemüsegrauen
20,50 €

Dessert

Strudel de coing

Quittenstrudel mit Obstlersabayon (aus der Neuzeller Klosterbrennerei)

Himbeersorbet

7,50 €

Mousse au cramel de sel 

Salzkaramellmousse mit Schlehengeist-Kirschen

und Biskuit

6,50 €

Crème brûlée de pomme cannelle 

Zimt-Apfel Crème Brûlée

mit Mandeleis im Schokoladenkörbchen

6,90 €

Eisgenuss

Mon Cheri

Amarenakisch-, Mandelmilch- & Crème Vanilleeis
Mit Geistkirschen, gerösteten Mandeln, Sahne und Waffel

6,90 €

Nussig & Rassig

Cashew-Sauerrahmeis, Macadamia- & Crème Vanilleeis
Mit Salzkaramelsauce, Nuss-Sand, Sahne und Waffel

6,90 €

Eiskaffee

Kaffeegenuss mit leckerem Crème Vanille oder

6,90 €

Eisschokolade

Schokoladentraum gekrönt mit Crème Vanille
und Chocolate Chips

6,90 €