



Corveyer -Fürstenmahl-

Willkommenstrunk

Wein, Glühwein, oder Met je nach Jahreszeiten

Würziges Fladenbrot

Warm aus dem Backofen
mit Apfelschmalz

Kopfsalat mit Kräutern

aus dem Klostergarten
mit Senfhonig-Dressing und Knochenschinken mit Melone, würzig und frisch

Lauchcremesüppchen

aus der Schale geschlürft

Warmes Buffet

Putenbrust

flambiert und zerteilt
mit Holundersauce

Schweinelendchen

mit Wiesenchampignons in Sahnnessauce

Lachsforelle

aus den Klosterteichen in Rieslingsoße

Teigwaren und Klosterklöße

nach Art der Mönche

Ackergemüse

gerührt und je nach Jahreszeit

Quark mit Beerenkompott

Soße



Mönchs - Menue

In Holzmollen serviert, mit Stilett (Messer) und Lätzchen

Willkommenstrunk

Wein, Glühwein, oder Met je nach Jahreszeiten

Würziges Fladenbrot

warm aus dem Backofen
mit Apfelschmalz

Lauchcremesüppchen

aus der Schale geschlürft

In Mollen serviert

Spare Rips (als Krone gesteckt) Dicke Rippe und Mini-Haxen
vom Schwein

Provenzalische Kartoffeln mit Knoblauchdip

in der Pfanne gebraten, mit vielen Kräutern

Ackergemüse

bissfest zum Aufspießen

Steckrüben, Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Möhren

je nach Jahreszeit

Mandelbratapfel mit Zimt und Honig

Sahnequark mit Beerenkompott

während des Menue „Handwaschung“ durch die Mägde

29,50€



FRANZÖSISCHES - MENUE

Willkommenstrunk

Wein, Glühwein, oder Met je nach Jahreszeiten

Kräuter - Baguette und Butter

Edelfischterrinen an einem Salatbouquet
und Knoblauch Champignons
mit Sc. Vinaigrette

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse Croutons aus der Schale geschlürft

vom Buffet

Hähnchenbrustfilet auf Steinpilz- Sahnesoße

„Boeuf Bourguignon“ geschmortes Rindfleisch
mit Schalotten, Knoblauch, Karotten und Rotwein

Pangasiusfilet auf provenzalischen Gemüse und Senfsoße
frisch gebraten, angerichtet

Ackergemüse
gerührt und je nach Jahreszeit

Bandnudeln und gebratene Kartoffeln

Crème „Caramel“
Obstsalat

38,50€



*Gorweyer
Tafelweyen*

in den historischen Gewölbekellern zu
Schloss Gorwey

IRISCHES - MENUE

Willkommenstrunk

Wein, Glühwein, oder Met je nach Jahreszeiten

Würziges Fladenbrot

Warm aus dem Backofen
mit Apfelschmalz

Hühnersuppe mit Backpflaumen

(cock-a-leekie)

aus der Schale geschlürft

vom Buffet

-Hot pot-

geschmortes Rindfleisch mit Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren

pochierter Lachs im Zitronen-Buttersud

Lambraten mit Aprikosen Pinienkernfüllung

oder

Schweinefilet „Wellington“

Schweinefilet in Blätterteig mit Pilzforce

Ackergemüse

gerührt und je nach Jahreszeit

Butterkartoffeln

St. Columba - Crème

Quark crème mit Stachelbeeren

38,50€



GETRÄNKEKARTE

Gerstensaft

Huxori dunkel	0,3 l	2,50 €
Hefeweizen	0,5 l	3,80 €

Feinster Rebensaft

Rotwein	0,2 l	4,50 €
Weißwein	0,2 l	4,50 €
Met	0,2 l	2,50 €

Saft vom Baume der Erkenntnis

Apfelsaft oder -Schorle	0,2 l	2,10 €
-------------------------	-------	--------

Erfrischende Getränke

Colarius / Colarius light	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Quellwasser	0,25 l	2,10 €

Mönchsgenuss

Corveyer Klosterlikör	2 cl	2,50 €
-----------------------	------	--------

Kornbrannt von Eis

Korn	2 cl	1,80 €
------	------	--------

Edles zum Abschluss

Fernet Branca	2 cl	2,50 €
---------------	------	--------