

# Le Couvent

Klosterhotel. Neuzelle

## Öffnungszeiten

Montag-Freitag 17:00 – 21:30

Samstag & Sonntag 12:00 – 21:30

Annahmeschluss: 20.30Uhr

# Der Erste Gang

Vorspeise. Suppe. Salat

Wildkräuter	8
Nusscrunch. Beeren. Findling	
Garnele	12
Belugalinsen. Wildkräuter. Honig-Zitrone	
Kalbsconsommé	9
„WildSMOKIE“ vom Neuzeller Stiftsforst	
Süßkartoffelcreme	7
Chili. Frühlingslauch	
Forelle	11
Blattsalat. Mangochutney	

# Der Zweite Gang

Hauptspeise. Fisch. Vegan

Lachsforelle 21

Graupenrisotto. Spinat. Tomate

Zander 23

Estragon. Drilling. Zuckerschote. Beere.  
Fischschaum

Pfifferlinge Pur 22

450 Gramm. Tomate. Lauch. Kräuter. Zwiebel

Pfifferlinge & Pasta 20

Tagliatelle. Trüffel. Rucola. Getrocknete Tomate

# Der Zweite Gang

Hauptspeise. Fleisch. Geflügel

Weidelamm	24
Kürbis. Black Turtle. Port.	
Susländer Lendchen	20
Kartoffel-Speck. Marktgemüse	
Kalbsleber	19
Apfel. Zwiebel. Kartoffel	
Double T-Bone Reh <small>(vom Neuzeller Stiftsforst)</small>	29
Pfifferlinge. Linse. Pastinake. Szechuan	
Maispoularde	19
Bergpfefferdrilling. Babymais	

# Charolais

Rind. Französisch

Filet 31  
200 Gramm

Rücken 27  
200 Gramm

Zwischenrippe 24  
250 Gramm

Surf & Turf 5  
Garnele

## Beilagenauswahl

Bergpfefferdrilling

Pastinakenpüree

Kürbispüree

Graupenrisotto

Pommes Frites

Marktgemüse

Black Turtles

Wildkräuter

Kräuterbutter

# Kinder

Pfiffig. International

Churrasco Hähnchen	8
Tomatensauce Nudel. Käse	7
Backfischburger Forelle. Brötchen	9
Rumpsteak 100 Gramm. Pommes Frites	12

# Der Süße Gang

Gebäck. Sorbet. Frucht. Café. Käse

Matcha Mango. Knusperbiskuit	8
Käseauswahl Fruchtsenf	12
Café Praliné Espresso. Praline dreimal	6
Mandeltarte Karamellnektarine. Apfel. Mascarpone	9
Belgische Schokolade Erdbeeren. Mascarpone	9