

*Man muss auch still sein können
wie der Winter, sich in Geduld üben,
in sich gehen und sich mit der
neuen Erkenntnis wieder öffnen,
wie die Blüte im Frühling.
(Monika Minder)*

*Wir wünschen unseren Gästen
ein paar schöne Stunden im Restaurant „Korbbogen“*

*Familie Meyer und Mitarbeiter
Kloster Lehnin, im Winter 2018*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen
Prosecco Villa Albinoni 0,1l € 2,60

Kleine Vorspeise

Tafelspitzsülze auf Käferbohnenalat / Zwiebelringe /
Kren/Kürbiskerndressing / Schwarzbrot € 7,90

Kleiner Salatteller vom Büfett € 3,50

Heiße Suppen für kalte Tage

Orangen – Sauerrahmsuppe / Rauchlachsrose € 4,10
kleine Portion € 3,10

Festtagssuppe
– Kraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Eierstich € 3,90
Markklößchen / Gemüsestreifen kleine Portion € 3,00

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Umbestellungen
einen Aufpreis von € 2,00 berechnen!

Festliches zur Winterzeit

Knuspriger Entenbraten / Orangensauce
Kartoffelknödel / Apfelrotkohl oder Grünkohl € 19,90

Knuspriger Gänsebraten / Orangensauce
Kartoffelknödel / Apfelrotkohl oder Grünkohl € 19,90

Zur klirrenden Jahreszeit

Barbarie Flugentenbrust gegrillt
Orangennudeln / Salatteller vom Büffet € 22,50

Rib eye Steak (Rohgewicht 220 g) mit Amazonaspfeffer
gespickt/Sauce Bearnaise / Risoleekartoffeln
Salatteller vom Büffet € 26,90

Vogtländischer Sauerbraten / Lebkuchensauce € 16,50
Kartoffelknödel / Apfelrotkohl kleine Portion € 14,30

Waldviertler Schweinesteak vom Schweinelachser
mit Champignons, Speck und Zwiebeln gefüllt
Grilltomate / Majorankartoffeln / Sauce Bearnaise € 17,40

Probieren Sie unsere Bierspezialität

Klosterland – WANDERER Craft Beer 0,5l Flasche € 4,50

Der Wanderer ist ein obergäriges Bier. Es knüpft an die mönchische Biertradition in den Klöstern an. Bei einem Alkoholgehalt von 5,5% kommt der "Wanderer" mit einem fruchtig-exotischen Aroma und sahnigem Schaum daher – dank historischer Spiegelgerste, Koriander, Orangenschalen und weitere spezieller Gewürze. Er ist hellgelb, naturtrüb und sehr spritzig.

Märkisches Wildbret

Geschmorte Roulade vom Wild (Wildschwein oder Hirsch) aus Märkischer Forst / Burgundersauce Rosenkohlröschen / Kartoffelknödel (eigene Herstellung – bitte Zahnstocher beachten)	€	18,90
Rosa gebratenes Wildrückenfilet Orangennudeln / gefüllte Williamsbirne	€	26,50

Weinempfehlung Blaufränkischer Rotwein aus Österreich

0,75l	€	18,50
0,25l	€	6,50

Vegetarischer Winterzauber

Kartoffelsteak / Fetakäse - Füllung / Tomatensugo Parmesanspäne	€	13,90
--	---	-------

Veganes für frostige Tage

Gebratene Plätzchen von weißen Bohnen und Lauch Tomatensugo	€	13,90
--	---	-------

Fisch aus vereisten Gewässern

Gebrautes Saiblingfilet / Zitronen-Kräuter-Schaum	€	20,90
Kartoffeln / Salatteller vom Büffet	kleine Portion €	18,70

Filet vom Zander gebacken		
buntes Kartoffel – Lauch – Ragout	€	20,90

Weinempfehlung

Horgules Sauvignon – Weisswein aus Frankreich
trocken aber fruchtig

0,75 l € 18,50

0,25 l € 6,80

FESTMENÜ

Kraftbrühe

Pfannkuchenstreifen /Eierstich/
Markklößchen / Gemüsestreifen

* * *

Vogtländer Sauerbraten / Lebkuchensauce
Kartoffelknödel / Apfelrotkohl

* * *

ein Zwetschgenknödel
in Zuckerbrösel gewendet

€ 23,10

Kulinarische Grüße aus Österreich

Die Heimat von Frau Meyer- Chefin des Hauses

zwei Zwetschgenknödel in Zuckerbrösel gewendet € 4,80

Kaiserschmarren klein / eine Kugel Vanilleeis / Zimtsahne € 4,90

Steirer Dessert / drei Kugeln Vanilleeis / Schlagsahne
Kürbiskernöl g € 4,50

Kaffeespezialitäten

Fiaker

- Kaffee / Schlagsahne / Rum € 3,40

(seinen Namen hat er wohl den bekannten Wiener Pferdekutschern zu verdanken,
weil er möglicherweise von den Fiakern zwischen zwei Fahren immer gerne getrunken wurde)

Kaffee „Maria Theresia“

- Kaffee / Orangenlikör / Schlagsahne / Zuckerstreusel € 3,20

(Maria Theresia von Österreich war eine Fürstin aus dem Hause Habsburg.
Sie war Erzherzogin von Österreich und Königin von Ungarn und Böhmen)

Einspänner

Doppelter Espresso / Schlagsahne € 3,60

(seinen Namen hat er wohl auch von den Wiener Pferdekutschern,
indem Sie in der einen Hand den Kaffee hielten, war die andere für die Zügel reserviert)

Was besonders zum Schluss

Wiener Melange

Es handelt sich dabei um ein Getränk aus Kaffee und heißer Milch zu gleichen Teilen.
Serviert wird eine Wiener Melange mit Zucker oder Honig in einem großen Glas).

mit handgemachten Weihnachtskeksen € 4,10