

KLOSTERSCHENKE TRIER

Idyllisch am Moselufer gelegen ist Trier-Pfalzel ein von vielen noch unentdecktes Kleinod ca. 5 Autominuten von der Trierer Kaiser-Wilhelm-Brücke gelegen. Hier ist Jahrhunderte alte, klösterliche Geschichte und Tradition in den romantischen Gassen spürbar. Eindrucksvoll wird dies durch die Vielfalt der Baustile von der Renaissancezeit bis heute dokumentiert.

Neben dem ältesten Steinhaus Deutschlands ist die Klosterschenke ein Anziehungspunkt für viele Besucher. Hinter den massiven gotischen Steinmauern des Hotels, lässt sich nicht nur gut schlafen: Dies ist ein Ort des Genusses, der Entspannung & der positiven Lebenseinstellung. Und das schon seit vier Generationen.

Klares, schönes und modernes Design in ‚alten‘ historischen Räumen sind typisch für die Klosterschenke. Hier kreierte das junge Küchenteam unter der Leitung des Küchenmeisters Christian Zenner frische, raffinierte und nachhaltige Speisen. Dabei präsentiert sich die Speisekarte zum einen unter dem Motto der Klostergründerin ‚Adulas Refugium‘ - ausschließlich in der historischen Petrikapelle & ausgewähltem Bereich im Garten serviert - eher klassisch mit internationalen Einflüssen und mit exklusiven Details.

Zum anderen gibt es unter der Überschrift ‚Gregors Einkehr‘ - im übrigen Restaurant – ein eher typisch regionales & modernes Speisenangebot mit Pfiff zu entdecken.

Stets weiss der aufmerksame Service um Patronin Christiana Lentes Ihnen den passenden Spitzenwein der Region zu empfehlen.

Die Klosterschenke ist das Restaurant für die spontane Pause und den geselligen, gemütlichen Abend mit Freunden und der Familie, als auch für die ganz besonderen Gelegenheiten des Lebens. Neben fröhlichen Feiern im 100jährigen Sommerlindengarten oder in der mittelalterlichen Petrikapelle, finden auch romantische Hochzeitszeremonien mit anschließendem Fest ihren Platz. Die Klosterschenke steht als Vorreiter für verantwortungsvollen, nachhaltigen Genuss in der Gastronomie & Hotellerie im Raum Trier. Wo immer es organisatorisch und wirtschaftlich möglich ist, verwenden wir zertifizierte Bioprodukte.

Hotel Restaurant Klosterschenke
Klosterstraße 10 . 54293 Trier
Tel +49 (0)651 968 44 0
www.hotel-klosterschenke.de

**Küchenzeit ‚Adulas Refugium‘: Sa/So 12-14 & 18:30 bis 21:15 Uhr
Donnerstag bis Freitag 18:30 bis 21:15 Uhr**

**Küchenzeit ‚Gregors Einkehr‘: Sa/So 12-14 & 18 bis 21:15 Uhr
Montag bis Freitag 18 bis 21:15 Uhr**

**Öffnungszeiten Klosterschenke:
Nur im Winterhalbjahr Dienstag Ruhetag, sonst täglich geöffnet.
Montag-Freitag ab 15 Uhr & Sa/So ab 12 Uhr**



Adulas Refugium

Menü

Hausgeräuchertes Lachsfilet ‚label rouge‘
Pfefferlinge, Belugalinsen

(14 €)

Pfefferlingcrèmesuppe
Tartar vom Bollendorfer Weiderind

(9 €)

Sorbet von grünem Spargel
& frischer Minze

(3 €)

Kalbsrückensteak mit Spargel
Handgemachte Nudeln, Pfefferlinge à la crème

(29 €)

Erdbeer-Carpaccio
Minzpesto, Rhabarbersorbet, weißes Schokoladenparfait

(8 €)

oder

Französischer Rohmilchkäse
Auswahl verschiedene Sorten der Saison, Feigensenf, Brot

(12 €)

5-Gang-Menü 60 €

(mit Dessert)

3-Gang-Menü 44 €

(Suppe – Hauptgang-Dessert)

(mit Käse jeweils + 2 €)



Adulas Refugium

Speisekarte

Vorspeisen	€
Hausgeräuchertes Lachsfilet ‚label rouge‘ Pfifferlinge, Belugalinsen	14
Flusskrebse & Kalbsbries Tomatengelee, Tomatenschaum	16
Getrübelt Perlhuhnterrine Parmaschinken, Babypinat, Rhabarber	15
Suppe	
Edelfisch(kl)eintopf Scampi, Fischfilets, Safran	11
Pfifferlingcrèmesuppe Tartar vom Bollendorfer Weiderind	9
Hauptgerichte Fleisch	
Perlhuhnbrust ‚label rouge‘ Handgemachte Nudeln, Junglauch, Trüffel	28
Rinderfilet ‚trocken gereift‘ Kartoffel mille feuille, Caesars Salad	32
Kleines Kalbsrückensteak Handgemachte Nudeln, Pfifferlinge à la crème	29
Kalbsleber & Kalbsbäckchen Nusspürée, Pataya-Mango	28

Hauptgerichte Fisch

Ganze Seezunge 30
Gebratene Pfifferlinge, Mailänder Risotto

Rouget Barbet ‚Rotbarbe‘ 28
Mediterranes mariniertes Gemüse, Olivengnocchi

Hauptgericht Vegetarisch

Frischkäse Sacchetti 21
Blattspinat, Parmesan, Trüffel

Hauptgericht Vegan

Handgemachte Nudeln 21
Junglauch, Trüffel

Desserts

3 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet 7,50
Auswahl verschiedener Sorten der Saison

Sommerbeeren-Grütze 9
Quarkknödel, Mango-Vanille-Schaum

Erdbeercarpaccio 10
Minzpesto, Rhabarbersorbet, weißes Schokoladenparfait

Französische Rohmilchkäse 12
Auswahl verschiedene Sorten der Saison, Feigensenf, Brot