

KLOSTERSCHENKE TRIER

Idyllisch am Moselufer gelegen ist Trier-Pfalzel ein historisches 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. Nur mit Tischreservierung vorab.

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

Carpaccio vom Weiderinderfilet
Klassisch . ohne Schnick-Schnack . nur lecker

(14 €)

Kokosnuss-Parmesan-Suppe

Trüffel

(10 €)

Brombeer-Sorbet

(3 €)

Rosa Challons Entenbrust ‚label rouge‘
Zwetschgenjus . Mango-Lauch-Muffin . Kohlrabi

(28 €)

Christians Schokoladentraum

Parfait . Mousse . Soße . Kuchen . Praline

(10 €)

oder

Französischer Rohmilchkäse

Auswahl verschiedene Sorten der Saison . Feigensenf . Brot

(12 €)

5-Gang-Menü 62 €

(mit Dessert)

3-Gang-Menü 45 €

(Suppe – Hauptgang-Dessert)

(mit Käse jeweils + 2 €)



Adulas Refugium

Speisekarte

Vorspeisen	€
Carpaccio vom Weiderinderfilet Klassisch . ohne Schnick-Schnack . nur lecker	14
Best of Challons Ente 'label rouge' Leberparfait . hausgeräucherte Brust . gebackene Praline	16
Getrüffeltes Wildlachstartar Avokadocrème . Kartoffel-Crunch	16
Suppe	
Kokosnuss-Parmesan-Suppe Trüffel	10
Steinpilz-Kleintopf Hasenfilet	12
Hauptgerichte Fleisch	
Rosa Challons Entenbrust ,label rouge' Zwetschgenjus . Mango-Lauch-Muffin . Kohlrabi	28
Gegrilltes Rinderfilet ,trocken gereift' Geräuchertes Kartoffelpüree . Tempura-Lauchgemüse	32
Lammrücken am Stück gebraten Spinat-Dal . indischer Gewürzreis	32

Hauptgerichte Fisch

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten 32
Trierer ‚Teerdisch‘ . Knusperröllchen mit Bioland-Blutwurst

Wildlachsfilet ‚sous vide‘ gegart 28
Hausgemachte Nudeln . Pfifferlinge à la crème

Hauptgericht Vegetarisch

Frischkäse Sacchetti 21
Blattspinat . Parmesan . schwarzer Trüffel

Desserts

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

Zwetschgen-Crêpe 12
Orangeneis

Christians Schokoladentraum 10
Parfait . Mousse . Soße . Kuchen . Praline

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