

## 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](http://www.hotel-klosterschenke.de)

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

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



# Adulas Refugium

## Menü

Getrüffeltes Tartar vom Bollendorfer Rinderfilet  
Roh mariniertes Spargelsalat

(15 €)

\*\*\*

Ringelblumen-Schnittlauch-Consommée  
Hausgeräucherte Riesengarnelen

(12 €)

\*\*\*

Spargel-Minz-Sorbet

(3 €)

\*\*\*

Kalbsrückensteak vom Spezialgrill  
Spargel . Pariser Kartoffeln . Sauce Hollandaise

(32 €)

\*\*\*

Donauwellenparfait

Geröstete Haselnüsse . Mascarpone

(10 €)

\*\*\*

**oder**

Französischer Rohmilchkäse

Auswahl verschiedene Sorten der Saison . Feigensenf

(12 €)

\*\*\*

5-Gang-Menü 67 €

(mit Dessert)

\*\*\*

3-Gang-Menü 49 €

(Suppe – Hauptgang-Dessert)

\*\*\*

(mit Käse jeweils + 2 €)



# Adulas Refugium

## Speisekarte

### Vorspeisen

€

Best of Thunfisch  
Limette . Sesam . Soja

16

Gebratene Jakobsmuscheln  
Curry . Ingwer . Dal

16

Getrüffeltes Tartar vom Bollendorfer Rinderfilet  
Roh mariniertes Spargelsalat

15

### Suppe

Ringelblumen-Schnittlauch-Consommée  
Hausgeräucherte Riesengarnelen

12

### Hauptgerichte Fleisch

„Coq au Moselriesling“ mit Wurzelgemüse  
Basmatireis . Steinchampignons . Brokkoli

26

Gegrilltes Rinderfilet „trocken gereift“  
Kartoffel-Junglauch-Püree . gebackene Kräuterseitlinge

32

Kalbsrückensteak vom Spezialgrill  
Spargel . Pariser Kartoffeln . Sauce Hollandaise

32

## Hauptgerichte Fisch

Gebratenes Lachsfilet ‚label rouge‘ Spargel . Pariser Kartoffeln . Sauce Hollandaise	29
Zanderfilet auf der Haut gebraten Bärlauchrisotto . geschmolzene Strauchtomaten	26

## Hauptgericht Vegetarisch

Frischkäse Sacchetti Blattspinat . Parmesan . schwarzer Trüffel	21
--	----

## Desserts

3 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet Auswahl verschiedener Sorten der Saison	8
Cheesecake ‚New York Style‘ Erdbeere . Rhabarber . Geeister Espresso	9
Donauwellenparfait Geröstete Haselnüsse . Mascarpone	10
Französische Rohmilchkäse Auswahl verschiedene Sorten der Saison . Feigensenf . Chutney	12

‚Adulas Refugium‘ ist (Donnerstag bis Sonntag) à la carte für bis zu 6 Personen möglich.  
Bei größeren Gruppen auch bei Wahl eines einheitlichen Menüs mit Bestellung vorab.