



KlostersCHENKE

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 modernes Speisenangebot mit regionalen.

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.

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.

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



KlosterSCHENKE

## Adulas Refugium

### Menü

#### Salpicon von Nordseekrabben

Kaviargelee . Weißes Tomatengel . gebackener Meeresspargel

\*\*\*

#### Samtsuppe von der Challans-Ente

Gebratene Entenleber . Entenpraline

\*\*\*

#### Hollerbeeren-Sorbet

\*\*\*

#### Hunsrücker Hirschrücken mit Nusskruste

Maronennudeln . Hokkaido-Kürbis

\*\*\*

#### Karamellierte Banane

Bananen-Joghurteis . Tonkabohnen Crème brulée

\*\*\*

*oder*

#### Französischer Rohmilchkäse

Auswahl verschiedene Sorten der Saison . Feigensenf

\*\*\*

5-Gang-Menü 66 €

(mit Dessert)

\*\*\*

3-Gang-Menü 49 €

(Suppe – Hauptgang-Dessert)

\*\*\*

(mit Käse statt Dessert jeweils + 3 €)



KlosterSCHENKE

# Adulas Refugium

## Speisekarte

| <b>Vorspeisen</b>  | €  |
|--|----|
| Thunfischtatar auf Kürbis<br>Pumpnickelsand . Meerrettich Panna cotta                          | 16 |
| Salpicon von Nordseekrabben<br>Kaviargelee . Weißes Tomatengel . gebackener Meeresspargel      | 19 |
| Sashimi vom Bollendorfer Weiderind<br>Sesamknusper . Wasabi-Eis                                | 16 |
| <br>   |    |
| <b>Suppe</b>   |    |
| Samtsuppe von der Challans-Ente<br>Gebratene Entenleber . Entenpraline                         | 10 |
| <br>   |    |
| <b>Hauptgerichte Fleisch</b>   |    |
| Hunsrücker Hirschrücken mit Nussskruste<br>Maronenudeln . Hokkaido-Kürbis                      | 34 |
| Gegrilltes Rinderfilet ‚trocken gereift‘<br>Kartoffel-Pflanzerl . Kräuterseitlinge . Romanesco | 32 |
| Entenbrust ‚label rouge‘<br>Honig-Koriander-Jus . Kartoffel-Spitzkohl-Knusperrolle             | 28 |

### Hauptgerichte Fisch

Lachsfilet ‚label rouge‘ in Muschelsud pochiert 28  
Wurzelgemüse . pommes dauphines

Zanderfilet auf der Haut gebraten 29  
Getrüffeltes Kopfsalat-Risotto . Tempura-Lauch

### Hauptgericht Vegetarisch

Frischkäse Sacchetti 21  
Blattspinat . Parmesan . Trüffel

### Desserts

3 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet 8  
Auswahl verschiedener Sorten der Saison

Weißes Schokoladenparfait 9  
Knusperboden . Hollerbeerensorbet

Karamellierte Banane 10  
Bananen-Joghurteis . Tonkabohnen Crème brûlée

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

‚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.