

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 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

Marinierter Burrata

Ruccola-Pesto . Oxsenherztomate
Wildkräutersalat . Gemüsevinaigrette

(14 €)

Hummer ‚Kleintopf‘

Dicke Bohnen . Scampi

(12 €)

Wassermelonen-Sorbet

(3 €)

mit einem Schuss Gin

(+1,50 €)

Kaninchen Crepinette

Polentaschnitte . Rosmarin . grüner Spargel

(28 €)

Sommerbeerengrütze

Joghurtmousse . Mango-Vanille-Schaum

(9 €)

oder

Französischer Rohmilchkäse

Auswahl verschiedene Sorten der Saison . Feigensenf

(12 €)

5-Gang-Menü 63 €

(mit Dessert)

3-Gang-Menü 47 €

(Suppe – Hauptgang-Dessert)

(mit Käse statt Dessert jeweils + 3 €)



KlosterSCHENKE

Adulas Refugium

Speisekarte

Vorspeisen	€
Marinierter Burrata Ruccola-Pesto . Oxsenherztomate . Wildkräutersalat . Gemüsevinaigrette	14
Pfifferlings-Tartar Hausgeräucherter Rehrücken . Kartoffel-Espuma	16
Salat von Hummer & Meeresfrüchten Ananas . Mango . Junglauch . Limonenmarinade . Joghurtgel	18
Suppe	
Hummer ‚Kleintopf‘ Dicke Bohnen . Scampi	12
Hauptgerichte Fleisch	
Kaninchen Crepinette Polentaschnitte . Rosmarin . grüner Spargel	28
Gegrilltes Rinderfilet ‚trocken gereift‘ Geräuchertes Kartoffel-Auberginen-Pürée . Sesam . Caesars salad	32
Tranchen vom Hunsrücker Rehrücken Kirsch-Thymian-Jus . Pfifferlinge . Macaire Kartoffeln	34

Hauptgerichte Fisch	32
Seeteufel-Filet Ratatouille . Oliven-Gnocchi . Pestoschaum	
Zanderfilet auf der Haut gebraten Handgemachte Pasta . Pfifferlinge à la crème	28
Hauptgericht Vegetarisch	
Frischkäse Sacchetti Blattspinat . Parmesan . Trüffel	21
Desserts	
3 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet Auswahl verschiedener Sorten der Saison	8
Warmer Schokoladenkuchen Weisses Schokoladeneis . Chili . Schwarzkirschen	9
Sommerbeerengrütze Joghurtmousse . Mango-Vanille-Schaum	9
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.**