

Klosterhof &



Buongiorno und guten Tag!

Herzlich Willkommen im
historischen Klosterhof,
der ältesten Gastwirtschaft in
Lilienthal.

Wir freuen uns, Sie hier mit
sardisch-italienischen Spezialitäten
bewirten zu dürfen.

Haben Sie besondere Wünsche?
Dann sprechen Sie uns bitte an.
Gerne richten wir auch Ihre
Veranstaltung oder private Feier
bei uns aus.

Ihr Alessio Pani
mit Familie und Team



Speisekarte

1. **Ventagli**
Zwei gratinierte Jakobsmuscheln in Brandy-Kräutersoße 12,90€
2. **Antipasto „Klosterhof“**
Gemischte Vorspeisen des Tages 16,90€
3. **Antipasto „Alessio“ eine Reise durch Sardinien**
Gemischte Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten 21,90€
4. **Tricolore**
Burrata (Frischkäsespezialität) auf hausgemachtem Pesto
mit Cherrytomaten 13,90€
5. **Insalata Di Mare**
Salat der Saison mit frischen Meeresfrüchten an
Zitronenvinaigrette 15,90€
6. **Insalata Di Pollo**
Salat der Saison mit gebratenen Hähnchen Streifen an
Rosmarin-Knoblauchvinaigrette 15,90€
7. **Tagliatelle Con Verdure**
Hausgemachte frische Nudeln mit Gemüse der Saison 15,90€
8. **Gnochetti Castedu**
Hausgemachte frische Gnochetti mit Salsiccia (Frische Wurst mit
Fenchel) und Pecorinokäse in fruchtiger Tomatensoße 16,90€
9. **Tagliatelle Solanas**
Hausgemachte frische Nudeln mit Zucchini und
Jakobsmuschel an Brandy-Safran-Soße 17,90€

10. **Pasta Gambas**

Hausgemachte frische Nudeln mit Gambas
an einer Tomaten-Weißweinsauce 19,90€

11. **Scaloppina Vino Bianco e Rosmarino**

Schweinefilet (200g) in Weißwein-Rosmarinsauce dazu
Gemüse der Saison und ein kleiner Salat 18,90€

12. **Scaloppina Gorgonzola**

Schweinefilet (200g) in Gorgonzola-Sahnesauce dazu
Gemüse der Saison und ein kleiner Salat 18,90€

13. **Filetto Di Orata Al Limone e Rosmarino**

Halbe, filetierte frische Dorade in Zitronen-Weißweinsauce dazu
Gemüse der Saison und ein kleiner Salat 16,90€

14. **Filetto Di Spigola Al Prosecco e Limette**

Halber, filetierter frischer Wolfsbarsch in Prosecco-Limetten-
sauce dazu Gemüse der Saison und ein kleiner Salat 16,90€

15. **Tiramisu**

Dessert aus Mascarpone, Löffelbiskuit und Kakao 7,50€

16. **Sorbetto Al Limone o Caffè**

Hausgemachtes Zitronen-Sorbet oder Kaffee-Sorbet 5,90€

Weitere Gerichte finden Sie auf den Tafeln im Gastraum. Wir verarbeiten saisonale frische Zutaten ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe. (Allergiker Karte gern erhältlich).

Auf Wunsch servieren wir alle Nudeln auch glutenfrei.

Haben Sie besondere Wünsche - dann sprechen Sie uns gerne an.

Guten Appetit!

Getränkekarte

Aperitivo/Aperitif:

DellaCasa	0,20l/5,90€
Aperol Spritz	0,20l/6,50€
Prosecco	0,10/4,20€

Bevande Analcoliche, Succhi, Acqua / Softgetränke, Säfte, Wasser

Coca-Cola Original	0,20 l/3,50€
Fanta, Sprite, MezzoMix, Coca-Cola Original, Light, Zero	0,33l/4,20€
Schweppes Bitter Lemon	0,20l/3,50€
Vitamalz	0,33l/4,20€
VIO Schorle Apfel, Rhabarber oder Johannisbeere	0,30l/4,20€
Orangensaft	0,20l/4,20€
Tönissteiner Wasser Medium oder Natur	0,25l/3,20€
	0,75 l / 5,90 €
Staatlich Fachinger Wasser Medium oder Natur	0,75 l / 6,90 €

Vino Della Casa / Hausweine

Bitte beachten Sie auch unsere kleine Weinkarte.

Rosso: Cannonau Di Sardegna (Trocken)	0,20 l / 5,90€	0,5 l / 11,20€
Rosso: Monica Di Sardegna (Halbtrocken)	0,20 l / 5,90€	0,5 l / 11,20€
Bianco: Vermentino Di Sardegna (Trocken)	0,20 l / 5,90€	0,5 l / 11,20€
Bianco: Nuragus Di Cagliari (Halbtrocken)	0,20 l / 5,90€	0,5 l / 11,20€

Birra alla Spina / Fassbiere

Bayreuther	0,20 l / 3,20€	0,40 l / 5,40€
Alster/Radler	0,20 l / 3,20€	0,40 l / 5,40€

Birra in Bottiglia / Flaschenbiere

Aktien Zwick´ I Kellerbier	0,50l /5,50€
Aktien Landbier Fränkisch Dunkel	0,50l /5,50€
Maisel´s Weisse Hefe Original, Dunkel oder Alkoholfrei	0,50l /5,50€
Becks Blue Alkoholfrei	0,33l /4,20€

Liquori e Digestivi / Liköre und Digestife

Limoncello (Hausgemacht)	2cl /3,90€
Arancino (Hausgemacht)	2cl /3,90€
MirtoDiSardegna	2cl /3,90€
BredaDorada	2cl /3,50€
Grappa della Casa	2cl /3,90€
Grappa Uve Bianche	2cl /5,50€
Ramazotti	2cl /3,90€
Vecchia Romagna	2cl /3,90€
Frangelico	2cl /3,90€
Sambuca	2cl /3,90€

Bevande Calde / Heißgetränke

Espresso /2,50€	Espresso Doppio /4,50€
Cappuccino /3,50€	
Tee / 2,90€	

Vino in Bottiglia di Sardegna / Flaschenweine aus Sardinien

1.) Vermentino DOC

Charakteristischer Vermentino von hell strohgelber Farbe und trockenem fruchtigem Aroma.

0,75l / 23,90€

2.) Cala Reale Sella e Mosca DOC

Vermentino di Sardegna DOC, Weißwein mit intensivem blumigem Bukett.

0,75l / 33,90€

3.) Terre Bianche

Weißwein von spätreifenden Torbatotrauben, auf kalkreichen Böden gewachsen mit aromatischem Charakter.

0,75l / 32,90€

4.) Bella Rosa IGT

Ein leichter, trockener Roséweine mit fruchtigem und harmonischem Geschmack.

0,75l / 29,90€

5.) Monica di Sardegna DOC,

Die Monica Trauben betören mit intensivem, feinem Duft. Weicher rubinroter Wein mit vollem Geschmack.

0,75l / 23,90€

6.) Canonau di Sardegna DOC,

Ein schöner, trockener, rubinroter Wein mit intensivem Aroma.

0,75l / 23,90€

7.) Terre Rare DOC,

Tief rubinrot Wein mit warmem Akzent und dem Geschmack von reifen Früchten.

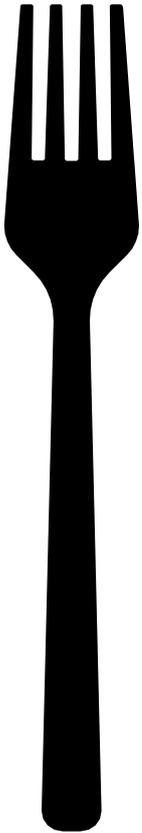
0,75l / 39,90€



MENÜS

A. Wählen Sie aus der Karte:

1. Gang: Vorspeise
2. Gang: Hauptgang Fisch oder Fleisch
3. Gang: Dessert 32,90€



B. Wählen Sie aus der Karte:

1. Gang: Vorspeise
2. Gang: Nudeln
3. Gang: Hauptgang Fisch
4. Gang: Hauptgang Fleisch
5. Gang: Dessert 47,90€

C. Alessio's kulinarische Reise nach Sardinien

1. Gang: Variation von verschiedenen Vorspeisen
2. Gang: Nudeln
3. Gang: Hauptgang Fisch
4. Gang: Hauptgang Fleisch
5. Gang: Dessertvariation Tagespreis

