

Klosterklause Neuzelle seit 1888

Brauhausplatz 04 15898 Neuzelle Tel.: 033652 / 390 Fax: 033652 / 6117

Email: Klosterklause@t-online.de Internet: www.Klosterklause.de

Sehr geehrte Reiseveranstalter,

beim Besuch des Zisterzienserkloster Neuzelle sollten Sie es nicht versäumen in unserem Restaurant einzukehren, das eine über 130 Jahre alte Tradition als Klostergasthof hat. Unser Restaurant bietet Ihnen 100 Plätze und von April bis Oktober 80 Plätze auf unserer Sonnenterrasse vor dem Klosterportal am Klosterteich.

Unser Angebot gilt für Reisegruppen **ab 20 Personen und Barzahlung**.

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vor Ihrer Reise die ausgewählten Speisen mit.

Anzahl der Essen
hier eintragen



Salat Klostergarten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 1

auf gemischtem Salatbeet an einem Frenchdressing (Tomate-Senf) **C,K,G**, mit Brot**A,F,G** 9,00 €

Schäfersalat

gemischter Salat mit Schafskäse**G**, Oliven**3,5**, Zwiebelringen und Pepperoni**3**,
an einem Frenchdressing**G,K**, dazu Brot**A,F,G**

9,00 €

Neuzeller Kartoffelsuppe in der Terrine 2,3,A,C,G,I,M

mit gebratenen Rauchwurstscheiben**1,2,4,K**, Röstzwiebeln**A** und Brot**A,F,G**

10,00 €

vegetarisch-vegan Kartoffel-Karotten-Kürbiskernröstis A

auf mediterranem Pfannengemüse mit Tomatensoße**I** und Basmati-Wildreis

10,00 €

Hähnchensteak 1 mit Cremechampignons 3,5,A,F,G,I,M

und Pommes frites, dazu Salatgarnitur

12,00 €

Alaska-Seelachs in Knusperpanade A (aus nachhaltiger Fischerei)

auf rotem Schmorgurkengemüse**G,K**, dazu Basmati-Wildreis

10,00 €

Neuzeller Schwarzbierbraten - Hausspezialität -

mit Schwarzbier**A** gespritzte Schweinekeule an Biersoße**A,F,I,K,N**, Meerrettich**3,5,G**
dazu Spreewälder Sauerkraut**2** und böhmische Semmelknödel**A,C,G**

11,00 €

gemischter Eisbecher von 1 Kugel Eis**C,G** mit Früchten**3,6** und Sahne**G**

3,50 €

Kaffeegedeck

Kännchen Kaffee und ein Stück Apfel**3,6,A,C,F,G,H-** oder Käsekuchen**6,A,C,F,G**

7,50 €

Preise sind inklusive MwSt.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch ! Das Team der Klosterklause und die
Wirtsleute Veronika und Gernot Hasler (Restaurant- und Küchenmeister)**

Zusatzstoffe: 1Geschmacksverstärker,2Nitritpökelsalz,3Säuerungsmittel,5Antioxidationsmittel,6Farbstoff,11 Süßungsmittel

Allergene:A-Gluten,C-Ei,D-Fisch,F-Soja,G-Milch,Laktose,H-Nüsse,I-Sellerie,K-Senf,M-Schwefel,N-Lupinie

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können wir keine Garantie dafür übernehmen, dass nicht auch Spuren anderer Stoffe im Produktionsprozess zu einer Kreuzkontaminierung führen kann.

Verbindliche Bestellung / Bestelldatum: _____

Name: _____

Anzahl Personen: _____

Firma: _____

Reisedatum: _____

Straße: _____

Uhrzeit: _____

Ort/PLZ: _____

Telefon: _____

Unterschrift/Stempel: _____

Fax: _____