



メニュー


Klosterkatz

www.kloster-katz.de

クロスターカツ 夜のメニュー

前菜

- 10 ピザパン
- 11 ブルスケッタ
(トーストパンにフレッシュトマトの角切り、
にんにく、バジリコ、オリーブ油のせ)
- 12 カプレーゼ
(モッツレラチーズ、フレッシュトマト、
バジリコとオリーブ油)
- 13 魚介のサラダ
(タコ、イカ、小エビ、セロリ、にんにく、ピザパン)
- 14 牛肉のカルパッチョ
(牛フィレのマリネ、ピザパン)
- 16 前菜の盛り合わせ
(ピザパン付き)

スープ

- 50 トマトクリームスープ
- 51 トルテリーニ入りコンソメスープ

サラダ

- 60 ミックス野菜のサラダ
- 63 シェフのサラダ
(野菜のサラダにツナ、ゆで卵)
- 62 クロスターカツ サラダ
(農家直送野菜、羊のチーズ、ゆで卵、
パプリカ、唐辛子、オリーブ)
- 64 シーザーサラダ
(野菜サラダ、七面鳥の胸肉の細切り、
トマト、パルメザンチーズ、クルトン)

ピッツア

- 100 マルゲリータ
(トマトソース、チーズ)
- 101 フンギ
(生シャンピニオン、トマトソース、チーズ)
- 102 サラミ
(サラミ、トマトソース、チーズ)
- 103 プロシュート
(ハム、トマトソース、チーズ)
- 104 クロスターカツ
(ハム、サラミ、生シャンピニオン、トマトソース、チーズ)
- 105 ツナ
(ツナ、玉ねぎ、トマトソース、チーズ)
- 106 ベジタブル
(生シャンピニオン、アスパラガス
アーティチョーク、パプリカ、トマトソース、チーズ)

- 107 ナポリ
(鰯、ケーパー、にんにく、トマトソースチーズ)
- 108 カラプレーゼ
(スパイシーサラミ、パプリカ、チーズ、
トマトソース)
- 109 パルマ
(パルマハム、ルッコラ、パルメザンチーズ
トマトソース)
- 110 魚介のピザ
(魚介類、トマトソース、チーズ)
- 115 ミチャ
(ベーコン、玉ねぎ、サワークリーム)
- 113 カプリチヨーザ
(ハム、生シャンピニオン、アーティチョーク)
追加のトッピング

パスタ

- 189 ポモドーロ
(トマトソース)
- 180 ボロネーゼ
(挽き肉とトマトのソース)
- 181 唐辛子のアーリオオーリオ
(オリーブ油、にんにく) * 辛い
- 182 ベンネ アラビアータ
(パプリカ、玉ねぎ、にんにく、スパイシートマトソース)
- 183 トルテリーにとハムのクリームソース
- 184 ズッキーニのスパゲティー
(生ズッキーニ、パプリカ、オリーブ、トマトソース)
- 186 ベンネ サルモーネ
(生鮭、トマトソース)
- 187 スパゲティー ヴィリー
(海老、オリーブ油、にんにく) * 辛い

リゾット

- 250 魚介のリゾット

仔牛のメニュー

- 300 仔牛のカツレツ クロスターカツ
(トマトソース、香草のバター)
- 301 仔牛のカツレツにフレッシュシャンピニオンとクリームソース
- 302 仔牛のカツレツ ニッツアルダ
(マスタードソース)
- 303 サルティンボッカ アラ ロマーナ
(パルマハム、香草、ホワイトワインソース)

牛肉のメニュー

- 350 グリルステーキ (香草バターと一緒に)
- 351 ローストステーキ玉ねぎソース掛け
- 352 グリルステーキコニャックソース掛け
- 353 ファイル肉のグリル
- 354 ファイル肉“ペペ,ヴェルデ”
(緑胡椒とマスタードクリームソース)

* お肉のメニュー全てにミニサラダ付き *

サイドメニュー

- 400 ピッツアパン
- 401 ローズマリー風味のグリルポテト
- 402 季節の野菜
- 403 麺

魚介類のメニュー

- 13 魚介のサラダ

デザート

- 500 アイスクリームの盛り合わせ (3 個)
(メーベンピック社)
- 641 エスプレッソ アフォガード
(バニラアイスクリーム 1 個、熱いエスプレッソ)
- 503 ハイデンガーさんの手作りケーキ、トルテ等は日替わりですの
で、ショウケースの中よりお選び下さい。

グラス ワイン

- 1090 ロゼ サンセットトワイライト
(ワイナリーハイトリンガー)
- 1071 赤ワイン ネロ ダボラ
(シチリア)
- 1080 白ワイン オリビエト セコー
(ウンブリエン)

- 1000 エンテンフス / 赤
(レンベルガー) 辛
- 1010 エフォルス / 赤
(2010, シュバートブルグンダー) 辛

- 1030 パラディース / 白
(2011, ヴァイスブルグンダー) 辛
- 1040 ゴルデナーファウスト / 白
(2012, リーズリング) 辛
- 1050 マウルブロナー
エルフィンガーベルグ / 白
(2011, リーズリングキャビネット
ワイナリーヘアツォークフォンヴェルッテンベルク) 辛

生ビール

- 850 マウルブロナー クロスターブロイ
フェストターゲスビア
851 (ピュアマルト, 昔ながらの醸造法)
- 852 マウルブロナー クロスターブロイ
- 853 エクスポート (黒ビール)

瓶ビール

- 880 パルムブロイ / フェーフエヴァイツエン
- 881 パルムブロイ / クリスタルヴァイツエン
- 882 パルムブロイ / ラドラー
- 883 ビットブルガー / ノンアルコール
- 885 マイセルツ フェーフエヴァイスビア
/ ノンアルコール

* マウルブロナークロスターブロイ(1865年より醸造)を
お持ち帰りいただけます。

* 0.33l. 六本パック 6,50ユーロ + 0,90セントの瓶デポジット

クロスターカツ セコー

- 920 プロセコー
- 921

アペルティフ 食前酒

- 900 アペロール
- 901 アペロールシュプリッツ
(アペロール, プロセコー, ソーダ)
- 902 アペロールサワー
(アペロール, レモン果汁, シロップ, ソーダ)
- 903 カンパ
- 904 カンパリソーダ / オレンジ
- 906 マティーニ・ピアンコ / ロツソ

リカー

- 947 クイッテ (かりん) 21%
948 シュバルツヨハネスベーレン (カシス) 18%
949 シャッテンモレレン (サクランボ) 21%
950 レンベルガー (ぶどう) 18%
951 マウルブロナー ファウスト ブルートブルツ
(香草を自家製レシピで蒸留酒に漬けたもの) 37%
952 マウルブロナー ファウスト クロイターリカー
(12種の香草を自家製レシピで蒸留酒に漬けたもの) 30%

スピリッツ

- 972 レミーマルタン VS
973

最高級グアテマラ・ラム

- 982 ロン・ザカバ・23 ソレラ・グラン・レゼルバ
983

蒸留酒

- 990 グラッパ
991 キルシュバッサー

コーヒー

- 630 エスプレッソ
(伝統製法によって単褐色に焙煎されたエスプレッソブレンド)
631 エスプレッソ・ドッピオ
(エスプレッソのダブル)
632 エスプレッソ・マキアート
(エスプレッソに泡立て牛乳)
633 カフェ・クレメ
(レギュラーサイズのコーヒー)
634 カフェ・クレメ エントカフェニアート
(レギュラーサイズのノンカフェインコーヒー)
635 カプチーノ
(エスプレッソに泡立て牛乳)
636 ミルヒカフェ
(レギュラーサイズのコーヒーに多めの泡立て牛乳)
637 ラテ・マキアート
(エスプレッソに多めの牛乳と泡立て牛乳)
638 アルマ・マヤ・ホーホランドラーゲンカフェ ポット
(標高 1200~1500m のグアテマラの高地で栽培された豆を使用)
639 カフェ・コレット
(グラッパ入りエスプレッソ)
640 カフェ・ベイリーズ

- (レギュラーサイズのコーヒーにベイリーズとクリーム入り)
- 641 エスプレッソ・アフォガード
(エスプレッソにヴァニラアイスクリーム)
- 642 フレイバース / 全てのコーヒーに香りを足せます
(ヴァニラ, チョコレート, カラメル, マカダミアナッツ,
アマレット)

お茶類

* 全てのお茶類はポットでお出しいたします。(2~3杯)

紅茶

- 700 インディエン・ダーズリン FTGOP1“ジン”
(繊細な香り)
- 701 インディエン・アッサム FTGOP1“トンガナゴン”
(オーガニック栽培, 柔らかな味わい)

中国茶

- 702 チャイナホワイトティー“パイ・ム・タン”
(繊細なお花のお茶, 特に夕方から夜に適しています。)

ハーブティー

- 725 ミックスハーブティー “ヴィタル”
(りんご, 山査子の皮, ブラックベリー / 苺 / オオバコ / ヘーゼル
ナッツの葉, 向日葵 / マーガレット / ハイビスカス / 牡丹 /
ニワトコの花, アニス, ペパーミント, 軽いマンゴーの香り)
- 726 オリーブパラダイス“レモンフ / フレッシュ / イングベアー”
アーユルベータティー (シナモン, 白檀, レモングラス, 胡椒,
レモンの皮, ペパーミント, ハイビスカス, 乾燥レモン)

緑茶

- 735 フォルモーザ“パオ・チュン・ポウチオン”
(花, 軽い味わい)

ウーロン茶

- 736 インディエン・ダーズリン“ウーロン”
(とてもまるやかな味わい)

果実茶

- 745 ミックスフルーツ“ピオ・フィザリス”
(りんご, 無花果, ホオズキ, レモングラス, ハイビスカス,
レモンの皮, マーガレットの花, 山査子)

暖かい飲み物

- 800 ホットチョコレート(生クリーム入り / 無し)
- 810 ホットミルク(蜂蜜入りもできます)
- 820 ベイリーズ・チョコレート
(ホットチョコレートにベイリーズのショット)
- 830 ホットレモン蜂蜜入り
- 840 フレッシュ・ペパーミントティー

