



Vorspeisen

*Jahreszeitliche Vorspeisenvariation
mit spanischem Serranoschinken, mariniertem
Büffel Mozzarella, buntem Grillgemüse,
gefüllten Champignons und
gebratenem Scampi* € 14,90

*Vitello tonnato „a la Mönchbruch“
mit rosa Kalbsrücken, feiner Thunfischcreme,
Oliven-Kräuter-Crumble und buntem Salatbouquet* € 13,50

*Bunter Sommersalat mit jungem Spinat
in Parmesan-Kräuter-Dressing, Bruschetta,
Lachsfilet und Scampi vom Grill* € 14,50

*Bunter Vorspeisensalat mit
Cocktailtomaten, Radieschen, Kresse,
Gurke und Haus Dressing*

als Vorspeisen Salat € 7,50

als Beilagen Salat € 5,90

Suppen

*Creme Suppe von frischen Pfifferlingen
mit gebeiztem Rinderfilet* € 7,50

*Mediterrane Crevetten-Bouillon mit
Safra und Pulpo* € 7,50



Hauptgerichte

Vegane Spezialität

*Hausgemachte Kichererbsen Bällchen
auf feinem Tomaten-Minz-Pesto,
buntes Kräuter-Grillgemüse mit
Pfifferlingen und Quinoa*

€ 15,90

Nudlig und Vegetarisch

*Bunte Pesto-Tagliatelle
mit Baby Spinat und Pfifferlingen,
gebratenem Lachsfilet und Scampi*

€ 18,50

„Trüffel Saccottini“

*Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung, leichte Parmesancreme
und frisch gehobeltem Trüffel*

€ 19,50

Fischgerichte

*Frisches Adlerfischfilet
mit Salbei und Serranoschinken gebraten
auf Tomaten-Safran-Sauce,
sommerliches Gemüsebouquet
und Spinat Tagliatelle*

€ 27,50

*Rendezvous im Mittelmeer,
mit Knurrhahn, Pulpo, Seeteufel
und Wolfsbarsch
auf feiner Bouillabaisse-Sauce,
feines Pesto-Gemüse
und Kräuter Risotto*

€ 31,50

Mönchbruchs

besondere Empfehlung:



Zum Start in die Pfifferlinge

**Großer sommerlicher
Salatteller mit Wildkräutern,
gehobeltem Grana Padano, Bruschetta,
gebratenen Rinderfiletscheiben
und Pfifferlingen**
€ 18,50

**Kalbsfilet Medaillon vom Grill
mit geschmorten Milchkalbsbäckchen,
frische Pfifferlinge a la Creme, Brokkoliröschen
und Rosmarin Kartoffeln**
€ 26,50

**Original Wiener Schnitzel
mit frischen Pfifferlingen a la Creme,
Preiselbeeren, buntem Sommersalat
und Kräuter-Bratkartoffeln**
€ 27,00



*Vom argentinischen
Black Angus Rind*

*Rumpsteak -250g-
mit Portweinjus,
Grillgarnitur, Kräuterbutter
und Bratkartoffel*

€ 26,50

*Rinderfiletsteak
mit Portwein-Thymian-Jus,
gebratenen Waldpilzen mit jungem Lauch
und feinen Rosmarin Kartoffeln*

€ 30,50

Mönchbruchs Klassiker

*Filet vom Thüringer Duroc – Landschwein
im Speckmantel gebraten
mit feinen Waldpilzen a la crème,
buntes Thymian-Grillgemüse und hausgemachten Spätzle*

€ 19,50

*Gebratene Rinderfiletspitzen „Mediterran“
mit Oliven, Tomaten, jungem Lauch
und Grane Padano in tomatisierter Portweinjus,
sommerliches Gemüse mit
frischen Pfifferlingen und
Rosmarin Kartoffeln*

€ 21,50

*Gebratene Rinderfilettournedo
mit feinem Trüffel Saccottini
Parmesancreme,
buntes Kräuter-Grillgemüse
und frisch gehobelter Trüffel*

€ 28,50



Dessert

*Variation hausgemachter Sorbets
mit Erdbeer Salat und Minze* € 8,50

*Ofenwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern,
Kokoscreme und Vanilleeis* € 9,00

*Feine Himbeer-Sinfonie
mit Eis, Panna Cotta und Mousse* € 9,50

*oder genießen Sie zum Abschluss
einen Affogato al Caffè
-einen doppelten Espresso mit Vanilleeis-* € 5,50

Jahreszeitliche Eisspezialitäten

*Schoko Kuss aus einer Kugel
Chocolat Chips und zwei Kugeln
Chocolata Stracciatella, viel
Schokosauce und Sahne* € 6,50

*Eiskaffee / Eisschokolade
Kaffeegenuss mit zwei Kugeln
Creme Vanilla – oder flüssiger
Schokotraum mit Chocolate Chips
und Creme Vanilla* € 5,90

*Baileys Becher
Creme Vanilla auf Baileys mit Sahne* € 7,50

*Nuss Kuss eine Kugel Haselnuss mit
Maple Walnuts und Chocolate Chips
Sahne und Nüssen* € 6,90