



Vorspeisen

*Jahreszeitliche Vorspeisenvariation
mit gefüllten Kalbsröllchen
auf Frankfurter-Pesto, Grillgemüse-Crostini
buntem Quinoa-Pfifferling-Salat,
feinem Lachstartar
und Salatbouquet mit Nußcrunch* 14,90

*Carpaccio vom Faroer-Lachs
mit Trüffel, Avocado und Wildkräuter Salat* 13,50

*„Vorspeisen Saccottini“
Ein Nudelsäckchen mit Trüffel-Ricotta Füllung,
leichte Parmesancreme
und frisch gehobeltem Trüffel* 8,50

*Bunter Sommersalat mit Wildkräutern
und jungem Spinat
in feinem Parmesan-Dressing,
Bruschetta mit Scamorza
gebratene Pfifferlinge mit Speckstreifen* 14,50

*Vorspeisensalat mit
Cocktailtomaten, Radieschen, Kresse,
Gurke und Haus Dressing* 7,50

oder als Beilagen Salat 6,50

Suppen

*Creme Suppe von frischen Pfifferlingen
mit feinem Rinder Tartar* 7,50

*Feine Tomatencremesuppe
mit Rucola-Pesto,
und kleinem mediterranem Gemüse Flammkuchen* 7,50



Hauptgerichte

Nudlig und Vegetarisch

Feine Tagliatelle
in leichter Basilikum Sahne
mit Baby Spinat und Pfifferlingen,
gebratenem Doraden Filet und Scampi 18,50

„Trüffel Saccottini“
Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung, leichte Parmesancreme
und frisch gehobeltem Trüffel 19,50

Vegane Spezialität

Hausgemachte Kichererbsen Bällchen
auf feinem Paprika-Humus,
gebratenes Grillgemüse mit Ananas,
Pfifferlingen und rotem Quinoa 15,90

Fischgerichte

Frisches Rotbarschfilet auf der Haut gebraten
mit feiner Tomaten-Yuzu-Sauce,
gedünsteter Baby-Mangold mit Pinienkernen
und Flußkrebs-Risotto 27,50

Unsere Mittelmeer-Favoriten
mit Seeteufel, Pulpo und Scampi
in mediterraner Krustentier Sauce
feiner Babypinats mit Pfifferlingen
und Rosmarinkartoffeln 31,50

Mönchbruchs

besondere Empfehlung:



Zum Start in die Pfifferlinge

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

27,00

Unsere Super „Bowl“

**Vegane Power Bowl
mit mediterranem Bruschetta-Salat
zweierlei Grillgemüse-Melonen-Spieß,
Avocado Humus,
Kichererbsen Bällchen
Ananas, Rucola und Pfifferlingen**

15,00

**Mönchbruch Bowl
mit zartem, rosa Roastbeef,
Tomaten-Granatapfel Pesto,
fruchtigem Quinoa-Salat, Parmesan Chips,
Oliven Crumble
und gebratenen Pfifferlingen**

17,50



Vom argentinischen Black Angus Rind

*Argentinische Rinderfilettournedos
und hausgemachtem Trüffel Saccottini
in feiner Parmesancreme,
mit bunter Gemüsevariation
und frisch gehobelter Trüffel*

32,50

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

27,50

*Rinderfiletsteak
mit Portwein-Thymian-Jus,
sommerliches Marktgemüse mit
Pfefferlingen und Rosmarinkartoffel*

31,50

Mönchbruchs Klassiker

*Filet vom Thüringer Duroc – Landschwein
im Speckmantel gebraten
mit feinen Waldpilzen a la crème,
mediterranes Kräuter-Grillgemüse und hausgemachte Spätzle*

19,50

*Gebratene Streifen
vom Argentinisches Rinderfilet
mit frischen Pfefferlingen, Schalotten
und gehobeltem Grana Padano
in Cognac-Kräuterrahmsoße,
Sommerliches Marktgemüse
mit Brokkoliröschen
und Rosmarin-Kartoffeln*

21,50



Dessert

*Variation hausgemachter Sorbets
mit gebratener Ananas
und Fruchtmark*

9,50

*Ofenwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern,
Sauerkirsch Mousse
und Espresso Eis*

9,00

*Süße Sinfonie in Kirsch
mit Kirscheis, Panna Cotta,
Cheesecake und Mousse*

11,50

oder genießen Sie zum Abschluss einen

*Affogato al caffè
-einen doppelten Espresso
mit Vanilleeis-*

5,50

Jahreszeitliche Eisspezialitäten

SchokoKuss

*aus einer Kugel Chocolate Chips
und zwei Kugeln
Chocolata Stracciatella,
viel Schokosauce und Sahne*

7,50

Baileysbecher

Crème Vanilla auf Baileys mit Sahne

8,50

NussKuss

*eine Kugel Haselnuss mit
Maple Walnuts und Chocolate Chips
Sahne und Nüssen*

7,90