

# Kloster à la cARTE

## 16. September 2017 im Kloster Brunshausen

### Menü

Empfang mit einer „Apfelsinfonie“  
Ein alkoholfreier Prosecco aus alten Apfelsorten  
von der Manufaktur Jörg Geiger

\*\*\*

Vorspeise  
auf der Etagère angerichtet  
Harzer Gewürzbrot und Hexenbrot mit  
Schindelbruch-Salami und Schindelbruch-Schinken, Käsevariationen

\*

Mineralwasser und Weißwein Riesling Oppenheimer Herrenberg

\*\*\*

Hauptspeise  
Auf dem großen Holzbrett im Harzer Wildkräutersalatbett präsentiert

\*

Vegetarische Quiche mit französischem Brie, Äpfeln und Kräutern

\*

Pastete von der Räucherforelle

\*

altklösterliche Wildschweinpastete mit eingelegten schwarzen Nüssen

\*\*\*

Dessert  
Brunshäuser Bratapfel mit Vanillesoße  
dazu Zimt- und Quittenlikör aus der Klosterbrennerei Wöltingerode

Mineralwasser von Harzer Grauhof Mineralwasser Goslar

Harzer Hexenbrot und Gewürzbrot von der Bäckerei Braun Langelsheim

Schindelbruch-Salami und Schindelbruch-Schinken  
aus dem Naturresort Schindelbruch von der Landfleischerei Wasserleben

Geräucherte Forelle von Fisch Otto aus Langelsheim

Nach alten Rezepten hergestellte Edelliköre „Wärmender Zimt“ und „Belebende Quitte“  
aus der Klosterbrennerei Wöltingerode