

RESTAURANT & HOTEL
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Leckerer vorweg & Kleinigkeiten

Fläminger Spargelcremesuppe
3,90 Euro/ 6,50 Euro

Hausgemachte Soljanka
3,90 Euro/ 6,50 Euro

Kleiner Frühlingsgruß
Bunter Salat mit Thymiancroutons
6,50 Euro



Frühlingsleicht & vegetarisch

Großer bunter Salat & Hirtenkäse
& Mango-Senf-Dressing
10,90 Euro

Vegetarisches Kartoffelomelette
Deftiges Kartoffelomelette mit Ei, Tomaten, Zwiebeln und eingelegter Gurke,
dazu eine Salatgarnitur
13,90 Euro

Spargel-Spätzle-Topf
mit Käse überbacken
14,90 Euro

Veggi-Spargelbowl – *unser Frühlings Tipp!*
Knusprig frittiertes Fladenbrot mit Spargelstücken, Boullionkartoffeln,
Brauner Butter und gehobeltem Hartkäse, dazu kleine Salatgarnitur
17,90 Euro

Gerne geben wir auch Auskunft über Allergene. Die gesetzliche Deklaration der Zusatzstoffe ist einzusehen. Bitte wenden Sie sich an das Personal.

Besuchen Sie unsere Webseite unter www.alte-foersterei-kloster-zinna.de

RESTAURANT & HOTEL
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Aus der Klosterküche



Bauernfrühstück

Deftiges Kartoffelomelette mit Speck und Ei,
Zwiebeln und eingelegter Gurke, dazu eine Salatgarnitur
(auch vegetarisch möglich)

13,90 Euro

Hahn im Korb

Bowl aus knusprig frittiertem Fladenbrot
mit gebratenen Hühnerbruststreifen, gegrillten Gemüse & Sesam
auf buntem Salat, dazu Kräuterquark

15,90 Euro

Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)
dazu Pommes Frites mit Salatbeilage

16,90 Euro

Wildgulasch vom Fläminger Wild
mit Butterspätzle und Salatbeilage

19,90 Euro

Wild aus dem Fläming – mehr Natur geht nicht!

Das Hotel Alte Försterei bezieht sein Wild ausschließlich von lokalen Wildlieferanten im nahen Umfeld von Kloster Zinna, die mit Jägern aus der Region zusammenarbeiten.

Wir verarbeiten Schwarzwild, Rehwild sowie Rot- und Damwild, das ausschließlich aus freier Wildbahn stammt. Zu den Jagdgründen gehört unter anderem der an Kloster Zinna angrenzende Forst Zinna-Jüterbog. Da die Tiere nicht aus Gatterhaltung stammen, wachsen sie in natürlicher Lebensweise auf und entwickeln sich durch eine selbstbestimmte, selektive Nahrungssuche – mit viel Bewegung und ohne Medikamente. Mehr Natur geht also nicht. Guten Appetit!

RESTAURANT & HOTEL
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Spargelzeit

*Alle Spargelgerichte können auf Wunsch
auch mit Sauce Hollandaise bestellt werden.*

Frischer Spargel pur mit Brauner Butter
12,50 Euro

Frischer Spargel mit Brauner Butter
und Petersilienkartoffeln
14,90 Euro

Rührei mit Spargel
Frischer Spargel mit Brauner Butter,
Rührei und Kartoffeln
18,90 Euro

Knuspriges Schnitzel
Frischer Spargel mit Brauner Butter,
Schnitzel Wiener Art und Kartoffeln
24,90 Euro

Gegrillter Lachs mit Spargel
Frischer Spargel mit Brauner Butter,
gegrilltes Lachsfilet und Kartoffeln
25,90 Euro

*... und zum Spargel empfehlen wir Wein der
Winzerfamilie Eckhard vom Margaretenhof/Rheinhessen:*

Chardonnay

Weingut Margaretenhof Schwabenheim
Rheinhessen, trocken, 2020

Flasche 0,75l
21,90 Euro

*„Im nördlichen Selztal wachsen unsere Reben und
Schwabenheim ist unsere Heimat. Die Heimat unseres Weinguts.
Unser Hof hat seinen Namen von unserer Groß- und
Urgroßmutter Margarete. 1960 von Margarete und Otto Eckhard
gegründet. Stets gewandelt, stets gewachsen. Weiter Blick ins
Selztal. Aussicht auf Weinberge und Äcker. Welchselnde Farben.
Frische Landluft. Natur pur.“*

