

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen in unserer Klosterstube!

Wir bieten Ihnen täglich ein reichhaltiges Speisenangebot an. So können Sie mittags aus unserer umfangreichen Speisekarte wählen, nachmittags frischen Kuchen und Kaffee genießen und von April bis September auch abends in unserer Klosterstube schlemmen.

Um eine Nachhaltigkeit der Qualität sicherzustellen, verwenden wir ausschließlich Frischfleisch aus deutschen Beständen. Unser spezielles Klosterlandbrot wird nach einer alten Rezeptur aus Sauerteig für uns hergestellt.

Da unsere Speisen immer frisch zubereitet werden, bitten wir um Ihr Verständnis, wenn es einmal zu kurzen Wartezeiten kommt.

Unser Veranstaltungsgebäude „Ehemaliges Brauhaus“ bietet bis zu 120 Personen Platz, zwei weitere Säle auf dem Gelände des Klosters Heisterbach eignen sich für 20 bis 40 bzw. für 40 bis 120 Personen. Hier können Sie Ihre Hochzeit oder Ihren Geburtstag in einem schönen Ambiente feiern. Gerne sind wir Ihr richtiger Ansprechpartner bei der Planung und Durchführung von Familienfeiern oder Tagesseminaren. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Historie

Kloster Heisterbach

Die ehemalige Zisterzienser-Abtei wurde im Jahre 1189 auf dem Petersberg gestiftet und 1192 ins Tal nach Heisterbach verlegt. Die Abteikirche war 88 Meter lang und im Querschiff 40 Meter breit, also 24 Meter länger als der Altenberger Dom und jede der großen romanischen Kirchen Kölns. Dass diese herrliche Kirche nach der Aufhebung aller Klöster in der Säkularisation verkauft und bis zum Jahre 1818 bis auf die noch heute stehende Chorrüine abgerissen wurde, gehört zu den Unbegreiflichkeiten, die sich damals ereigneten.

Als ein Denkmal von europäischem Rang gilt die Chorrüine der früheren Klosterkirche. 1918 erwarb die Genossenschaft der Cellitinnen nach der Regel des heiligen Augustinus das gesamte Anwesen.

Sollten Sie Allergiker sein, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir haben für Sie eine spezielle Speisekarte mit einer Auflistung aller Allergene vorbereitet.

So erreichen Sie uns!

- Telefon 02223 / 702175
- Fax 02223 / 702176
- Mail info@catering-heisterbach.de

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe <small>bitte fragen Sie unser Servicepersonal</small>	3,70 €
Hausgemachte Gulaschsuppe <small>4 a1; a2; a5; g; i</small>	4,80 €
Deftiger hausgemachter Eintopf <small>1,2 a1; a2; a5; i</small> mit Bockwurst <small>1, 2 g</small>	6,90 €

Vegetarische Kost:

Ofenkartoffel <small>2, 5, 30, 31 g</small> mit Sourcreme und Salat	8,20 €
Großer Salatteller <small>2, 4, 5, 30, 31 a1; a2; a5; g</small> mit gebratenen Champignons, dazu Klosterlandbrot <small>15 g</small>	9,40 €
Überbackene Spätzlepfanne <small>4, 5, 30, 31 a1; c; l</small> mit Champignons, Kirschtomaten und Zucchini in Rahm	10,20 €
Ziegenkäse-Medaillons <small>2, 5, 30, 31 a1; a2; a3; a5; g</small> mit Honig gratiniert, dazu Mango Chutney, Klosterlandbrot und Salat	10,80 €

Zu den Suppen und Salaten reichen wir unser Klosterlandbrot. a1; a2; a5

Vegane Kost:

Veganer Flammkuchen <small>5, 30, 31, 32 a1; f</small> mit Champignons, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten	6,90 €
---	---------------

Kleine Gerichte:

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln <small>1,2 a1; g</small>	6,90 €
2 Wienerle mit Pommes Frites <small>1,2</small>	5,70 €

Gerichte vom Herd:

<p>Schnitzel „Klassisch“ <small>2, 4, 5 a1-a6; c; g</small> gebratenes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und kleinem Salatteller</p>	<p>10,20 €</p>
<p>Schnitzel „Jäger“ <small>2, 4, 5 a1-a6; c; g; l</small> gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und kleinem Salatteller</p>	<p>11,60 €</p>
<p>Leber nach „Berliner Art“ <small>4, 30 g</small> gebratene Rinderleber nach „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, Apfelringen und Kartoffelpüree</p>	<p>10,50 €</p>
<p>Sauerbraten „Rheinische Art“ <small>2, 5, 30 a1; c; h1; l; j; i</small> Hausgemachter Sauerbraten in pikanter süß-saurer Rosinensauce mit Spätzle und Apfelkompott</p>	<p>11,90 €</p>
<p>Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ <small>1, 2, 4 a1; i; j; l</small> mit Salzkartoffeln und Rotkohl</p>	<p>11,90 €</p>
<p>Klosterplatte <small>2, 4, 5 a1-a6; c; g; i; l</small> gebratenes Schweineschnitzel mit zweierlei Soßen Pommes Frites und kleinem Salat</p>	<p>14,40 €</p>
<p>Cäsariusteller <small>2, 4, 5 g</small> Schweinefiletmedaillons mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat</p>	<p>14,80 €</p>
<p>Lachsfilet „Gärtnerin“ <small>4, 30 a1-a6; c; d; g; i</small> gebratenes Lachsfilet auf einem Gemüsebeet mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise</p>	<p>12,90 €</p>

Alle Gerichte vom Herd, außer Leber nach „Berliner Art“ und das Lachsfilet Gärtnerin, sind mit 75% des Preises auch als Seniorenteller erhältlich.

Für unsere kleinen Gäste:

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 30 a1, c **5,50 €**

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites 4 a1-a6; c; g **5,50 €**

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff	7 gewachst	13 enthält Koffein
2 mit Antioxidationsmittel	8 enthält Süßungsmittel	14 enthält Chinin
3 enthält eine Phenylalaninquelle	9 enthält Geschmacksverstärkern	30 geeignet für die Glaubensgemeinschaft mit moslemischen Hintergrund
4 mit Farbstoff	10 gentechnisch verändert	31 Vegetarische Kost
5 geschwefelt	11 enthält Phosphat	32 Vegane Kost
6 geschwärzt	12 enthält Milcheiweiß	

(Ketchup-, Senf-, oder Mayonnaiseportionen enthalten 1, 2, 4, 8 und a, c, j)

Allergene:

a	enthält GLUTENHALTIGE GETREIDESORTEN wie enthält a1 Weizen enthält a2 Roggen enthält a3 Gerste enthält a4 Hafer enthält a5 Dinkel enthält a6 Kamut	h	enthält SCHALENFRÜCHTE wie enthält h1 Mandeln enthält h2 Haselnüsse enthält h3 Walnüsse enthält h4 Kaschunüsse enthält h5 Pekannüsse enthält h6 Paranüsse enthält h7 Pistazien enthält h8 Macadamianüsse enthält h9 Queenslandnüsse
b	enthält KREBSTIERE	i	enthält SELLERIE
c	enthält EIER	j	enthält SENF
d	enthält FISCH	k	enthält SESAMSAMEN
e	enthält ERDNÜSSE	l	enthält SCHWEFELDIOXID/SULFITE (ab 10 mg/kg)
f	enthält SOJA	m	enthält LUPINEN
g	enthält MILCH	n	enthält WEICHTIERE

und deren Erzeugnisse enthalten aus a - n

Die Angaben über die Inhaltsstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und der Lieferanten. Bitte beachten Sie auch, dass geringfügige Spuren allergener Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und von zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellte Produkten nicht auszuschließen sind.

Alkoholfreie Getränke:

Coca-Cola <small>3, 4,13</small>	0,33 l	2,60 €
Coca-Cola light <small>3, 4,13</small>	0,33 l	2,60 €
Fanta <small>2, 4</small>	0,33 l	2,60 €
Sprite	0,33 l	2,60 €
Spezi <small>2,4,13</small>	0,33 l	2,60 €
Mineralwasser Classic	0,25 l	2,20 €
Mineralwasser Classic	0,75 l	5,40 €
Mineralwasser Naturelle	0,25 l	2,20 €
Orangensaft	0,20 l	2,40 €
Apfelsaft	0,20 l	2,40 €
Apfelschorle	0,25 l	2,20 €
Bitter Lemon <small>14</small>	0,20 l	2,30 €
Bionade Holunder <small>a</small>	0,33 l	2,80 €

Biere:

Gaffel-Kölsch vom Fass <small>a1; a3</small>	0,30 l	2,60 €
Bitburger Pils in der Flasche <small>a1; a3</small>	0,33 l	2,60 €
Vitamalz	0,33 l	2,60 €
Bitburger Drive in der Flasche <small>a1; a3</small>	0,33 l	2,60 €
Bitburger Radler in der Flasche <small>a1; a3</small>	0,33 l	2,60 €
Gaffels Fassbrause (Zitrone)	0,33 l	2,60 €
König Ludwig Weißbier Flasche <small>a1; a3</small>	0,50 l	3,80 €
König Ludwig Weißbier Flasche alkoholfrei <small>a1; a3</small>	0,50 l	3,80 €

Offene und Flaschenweine:

Weißwein:

Oberdollendorfer Sülzenberg, Riesling	0,2 l	4,20 €
Halbtrocken	0,75 l	14,00 €

Ein herzhafter, rassiger Riesling mit eleganter Säure, eignet sich zu leichten Speisen.

Oberdollendorfer Weißburgunder	0,2 l	4,40 €
Trocken	0,75 l	15,00 €

Ein idealer Sommer- und Menüwein. Zeichnet sich durch seine feine Fruchtnote und seine milde Säure aus.

Rotweine:

Dornfelder Villa Wolf	0,2 l	4,80 €
Halbtrocken	0,75 l	16,50 €

Vollmundig und üppig mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Erdbeere und Himbeere.

Spätburgunder von der Ahr	0,2 l	5,10 €
Trocken	0,75 l	17,30 €

Feurige Eleganz mit deutlichen Aromen von reifen roten Beeren in feiner Würze.

Oberdollendorfer Rotling	0,2 l	4,20 €
Halbtrocken	0,75 l	14,00 €

Dieser aus roten und weißen Trauben gekelterte, frische und fruchtige Wein ist kalt getrunken der ideale Durstlöscher an warmen Sommertagen.

Rot- oder Weißweinschorle	0,2 l	3,80 €
----------------------------------	--------------	---------------

Alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite (l)

Spirituosen:

Mirabellenbrand 42 % Vol.	2 cl	3,00 €
Williamsbirnenbrand 38 % Vol.	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee Creme	2,40 €
Milchkaffee _g	2,80 €
Latte Macchiato _g	3,10 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Espresso Macchiato _g	2,50 €
Cappuccino _g	2,80 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,40 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne _g	2,80 €
Tasse heiße Schokolade ohne Sahne _g	2,30 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	2,10 €

Bitte beachten Sie unser Angebot an Kuchen aus der Vitrine.

Das gesamte Team der Klosterstube dankt Ihnen für Ihren Besuch!