

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.

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 von 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 Chorrueine abgerissen wurde, gehört zu den Unbegreiflichkeiten, die sich damals ereigneten.

Als ein Denkmal von europäischem Rang gilt die Chorrueine 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

Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen <small>5,30,31,g,i</small>	4,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe <small>4,5,a1,a2,a5</small>	4,80 €
Deftiger hausgemachter Eintopf <small>1,2,5,a1,a2,a5</small> mit Bockwurst <small>1,2,g</small>	7,50 €

Vegane Kost:

Veganer Flammkuchen <small>5, 30, 31, 32,a1,f</small> mit Champignons, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten	8,20 €
Linsen Bolognese mit Nudeln <small>30,31,32,a1,i</small>	8,90 €

Salatteller:

Großer gemischter Salatteller mit Klosterbrot <small>30,31,a1,a2,a5</small>	8,90 €
Wahlweise mit:	
Gebratenen Champignons <small>4,30,31,g</small>	10,20 €
Gebratener Hähnchenbrust <small>4,30,g</small>	11,50 €
Ziegenkäse mit Honig und Nüssen gratiniert <small>30,31,g,h3</small>	12,50 €

Alle Salate mit Joghurtdressing (2,5,30,31,g) - oder Balsamicodressing (2,5,30,31,j,l)

Für den Hunger zwischendurch:

Geräucherter Lachs mit Röstitaler <small>30,d,g,j</small> mit Senf Dillsauce	10,90 €
Flammkuchen “ Elsässer Art “ <small>1,2,a1,g</small> mit Speck und Zwiebeln	7,50 €
Flammkuchen mit Ziegenkäse <small>1,2,30,a1,g</small> Champignons, Speck und Zwiebeln	10,50 €

Unsere Klosterküche empfiehlt:

Schnitzel „Klassisch“ <small>2,4,5,a1-a6,c,g</small>	11,50 €
gebratenes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und kleinem Salatteller	
Schnitzel „Jäger“ <small>2,4,5,a1-a6,c,g</small>	12,50 €
gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und kleinem Salatteller	
Sauerbraten „Rheinische Art“ <small>2,5,30,a1,c,l,i,j</small>	11,90 €
Hausgemachter Sauerbraten in pikanter süß-saurer Rosinensauce mit Spätzle und Apfelkompott	
Schweinefilet im Speckmantel <small>1,2,4,5,c,g,i</small>	14,20 €
mit Sauce Bernaise, Pommes Frites und kleinem Salatteller	
„Himmel und Äd“ <small>1,2,4,8,a1,g,i,j</small>	10,80 €
Blutwurst mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfelkompott	
Dicke Bohnen <small>1,2,5,g</small>	9,80 €
mit Kartoffeln und Mettwurst	
Gebratene Forelle <small>2,4,5,30,a1,d,g</small>	12,80 €
mit Salzkartoffeln und kleinem Salatteller	
Käsespätzle <small>30,31,a1,a2,a5,c,g</small>	9,20 €
mit Röstzwiebeln und Klosterbrot	
Scheiben vom Roastbeef <small>4,30,a1,a2,a5,c,f,g,i,j</small>	11,90 €
kalt aufgeschnitten mit Klosterbrot, Butter, Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	

Alle Gerichte aus der Klosterküche, außer Forelle und Roastbeef, sind mit 75% des Preises auch als Seniorenteller erhältlich.

Für unsere kleinen Gäste:

Chicken Nuggets mit Pommes Frites <small>30,a1,c</small>	5,50 €
Nudeln mit Tomatensauce <small>30,31,32,a1,i</small>	5,50 €
2 Pancakes <small>30,31,a1,c,f,g,h1,h2</small> mit Marmelade & Nuss-Nougatcreme	4,90 €

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:

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

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>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, Medium, Naturelle	0,25 l	2,20 €
Mineralwasser Classic, Medium, Naturelle	0,75 l	5,40 €
Bad Hönninger Rhabarber-Schorle	0,33 l	2,90 €
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 <small>alkoholfrei</small>	0,50 l	3,80 €

a1; a3

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!