

Lieber Gast!

## **Herzlich Willkommen in unserer Klosterstube!**

Wir bieten Ihnen 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 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](mailto:info@catering-heisterbach.de)

## Aus dem Suppentopf

<b>Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen</b> <small>4,30,31,a1,a2,a5,g,i</small>	<b>5,50 €</b>
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> <small>4,5,a1,a2,a5</small>	<b>5,90 €</b>
<b>Deftiger hausgemachter Eintopf mit Bockwurst</b> <small>1,2,5,a1,a2,a5,g</small>	<b>9,10 €</b>
zu den Suppen und dem Eintopf reichen wir eine Portion Klosterbrot <small>a1,a2,a5</small>	

## Vegane Kost:

<b>Vegane Klosterpfanne</b> <small>30, 31, 32,f,i</small> Buntes Gemüse mit Kartoffeln und Kräuterdip	<b>11,30 €</b>
<b>Linsen Bolognese mit Nudeln</b> <small>30,31,32,a1,i</small>	<b>10,60 €</b>

## Salatteller:

<b>Großer gemischter Salatteller</b> <small>30,31</small>	<b>10,50 €</b>
<b>Wahlweise mit:</b>	
<b>Gebratenen Champignons</b> <small>4,30,31,g</small>	<b>12,80 €</b>
<b>Gebratener Hähnchenbrust</b> <small>4,30,g</small>	<b>13,60 €</b>
<b>Ziegenkäse mit Honig und Nüssen gratiniert</b> <small>30,31,g,h3</small>	<b>14,80 €</b>
zu dem Salatteller reichen wir eine Portion Klosterbrot <small>a1,a2,a5</small>	

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

## Für den Hunger zwischendurch:

<b>Geräucherter Lachs mit Röstitaler</b> <small>30,d,g,j</small> mit Senf Dillsauce	<b>12,90 €</b>
<b>Flammkuchen "Elsässer Art"</b> <small>1,2,a1,g</small> mit Speck und Zwiebeln	<b>9,20 €</b>
<b>Flammkuchen mit Ziegenkäse</b> <small>1,2,a1,g</small> Champignons, Speck, Honig und Zwiebeln	<b>12,50 €</b>

## Unsere Klosterküche empfiehlt:

<b>Schnitzel „Klassisch“</b> <small>4,a1-a6,c,g</small>	<b>13,60 €</b>
gebratenes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und kleinem Salatteller	
<b>Schnitzel „Champignonrahm“</b> <small>4,a1-a6,c,g</small>	<b>14,80 €</b>
gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und kleinem Salatteller	
<b>Sauerbraten „Rheinische Art“</b> <small>2,4,30,a1,c,g,i,j</small>	<b>14,10 €</b>
Hausgemachter Sauerbraten in pikanter süß-saurer Rosinensauce mit Spätzle und Apfelkompott	
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> <small>1,4,c,g,i</small>	<b>16,80 €</b>
mit Sauce Bernaise, Pommes Frites und kleinem Salatteller	
<b>„Himmel und Äd“</b> <small>1,2,4,a1,g,j</small>	<b>12,90 €</b>
Blutwurst mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfelkompott	
<b>Dicke Bohnen</b> <small>1,2,4,g</small>	<b>11,80 €</b>
mit Kartoffeln und Mettwurst	
<b>Gebratene Forelle</b> <small>4,30,a1,d,g</small>	<b>15,20 €</b>
mit Salzkartoffeln und kleinem Salatteller	
<b>Käsespätzle in Rahm</b> <small>4,30,31,a1,a2,a5,c,g</small>	<b>11,10 €</b>
mit Röstzwiebeln und Klosterbrot	
<b>Scheiben vom Roastbeef</b> <small>2,4,8,30,a1,a2,a5,c,g,j,l</small>	<b>14,10 €</b>
kalt aufgeschnitten mit Klosterbrot, Butter, Kräutercreme und Kartoffelsalat	

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

## Für unsere kleinen Gäste:

<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>	30,a1,c	<b>6,30 €</b>
<b>Nudeln mit Tomatensauce</b>	4,30,31,32,a1,i	<b>6,30 €</b>
<b>2 Pancakes</b>	30,31,a1,c,f,g,h1	<b>5,70 €</b>
<b>mit Marmelade &amp; Nuss-Nougatcreme</b>		

### 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:

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

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:

<b>Coca-Cola</b> <small>4,13</small>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Coca-Cola light</b> <small>3, 4,13</small>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Fanta</b> <small>2, 4</small>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Sprite</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Mezzo Mix</b> <small>2,4,13</small>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Mineralwasser Classic, Medium, Naturelle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Mineralwasser Classic, Medium, Naturelle</b>	<b>0,75 l</b>	<b>6,10 €</b>
<b>Bad Hönninger Rhabarber-Schorle</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <small>14</small>	<b>0,20 l</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Bionade Holunder</b> <small>a</small>	<b>0,33 l</b>	<b>3,40 €</b>

## Biere:

<b>Gaffel-Kölsch vom Fass</b> <small>a1; a3</small>	<b>0,30 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Augustiner Bräu vom Fass</b> <small>a1, a3</small>	<b>0,50 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Bitburger Pils in der Flasche</b> <small>a1; a3</small>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Vitamalz</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Bitburger Drive in der Flasche</b> <small>a1; a3</small>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Bitburger Radler in der Flasche</b> <small>a1; a3</small>	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Gaffels Fassbrause</b> (Zitrone)	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier Flasche</b> <small>a1; a3</small>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier Flasche</b> <small>alkoholfrei</small>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>

a1; a3

## Offene und Flaschenweine:

### *Weißwein:*

<b>Oberdollendorfer Sülzenberg, Riesling</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Halbtrocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>17,60 €</b>

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

<b>Oberdollendorfer Weißburgunder , Spätlese</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,00 €</b>

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

### *Rotweine:*

<b>Oberdollendorfer Dornfelder</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,00 €</b>

Der trockene Rotwein macht sich mit angenehmer Fülle am Gaumen bemerkbar.

<b>Spätburgunder von der Ahr</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,00 €</b>

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

<b>Oberdollendorfer Weißherbst</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>17,40 €</b>

Ein frischer und fruchtiger Wein ist kalt getrunken der ideale Durstlöscher an warmen Sommertagen.

<b>Rot- oder Weißweinschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
----------------------------------	--------------	---------------

Alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite (l)

### Spirituosen:

Mirabellenbrand 42 % Vol.	2 cl	3,80 €
Williamsbirnenbrand 38 % Vol.	2 cl	3,80 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,80 €

### Heiße Getränke:

Tasse Kaffee Creme		2,80 €
Milchkaffee <sub>g</sub>		3,40 €
Latte Macchiato <sub>g</sub>		3,70 €
Espresso		2,60 €
Doppelter Espresso		5,20 €
Espresso Macchiato <sub>g</sub>		2,90 €
Cappuccino <sub>g</sub>		3,40 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert		2,80 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne <sub>g</sub>		3,40 €
Tasse heiße Schokolade ohne Sahne <sub>g</sub>		2,80 €
Glas Tee, verschiedene Sorten		2,50 €

Bitte beachten Sie unser Angebot an Kuchen aus der Vitrine.

*Das gesamte Team der Klosterstube dankt Ihnen für Ihren Besuch!*