



MÖNCH SEIN KRAFT FINDEN OBDACH GEBEN **LEIB STÄRKEN**

„Ein neuer Weg ist auch immer ein Wagnis. Aber wenn wir den Mut haben loszugehen, dann ist jedes Stolpern und jeder Fehltritt ein Sieg über unsere Ängste, Zweifel und Bedenken“.

Zwei Jahrzehnte!

Nach über 20 Jahren haben wir uns dazu entschlossen Bier nun aus der **Region** zu beziehen; von der Brauerei Bolten aus Korschenbroich. Die Entscheidung ist uns natürlich nicht leichtgefallen.

Zukünftig bieten wir Ihnen jetzt ein **Bolten Klosterbräu** hell, dunkel und Weizen an.



Nach fast 20 Jahren haben wir Ende 2016 unseren ehemaligen Küchenchef in den Ruhestand verabschiedet.

2017 starteten wir mit einem neuen Küchenchef, der frischen Wind in unsere Klosterküche bringt und der zusammen mit der Gartenleitung unseres Klosters einen Anbauplan für das ganze Jahr erstellt hat, damit wir möglichst viele Produkte aus eigenem **Bio zertifiziertem** Anbau für unsere Gerichte verwenden können.

Mit neuem Bier und einem neuen Küchenchef möchten wir auf **FRISCHE, QUALITÄT** und **REGIONALITÄT** setzen, da dies unser Anspruch ist.

Die Verwendung regionaler Produkte liegt uns am Herzen, so beziehen wir z.B. unseren Kuchen von der Bäckerei Ersfeld aus Langwaden, unsere Kartoffeln vom Bauernhof Ehl aus Barrenstein, unsere Muscheln vom Lieferanten Wüllenweber aus Mönchengladbach, unsere Kräuter, Salat und Gemüse je nach Saison aus dem Klostergarten

.....

Wir hoffen es schmeckt Ihnen (so gut wie uns)!

Zisterzienserkonvent Langwaden e.V.

Geschäftsführer: Alois Seimetz ~ Restaurantleitung: Marcello Maurizi

Küchenleitung: Maximilian Kleis ~ Gartenleitung: Frank Vohwinkel

E-Mail: marcello.maurizi@klosterlangwaden.de

AG Mönchengladbach ~ VR 2551 ~ Kloster Langwaden 1 ~ 41516 Grevenbroich



„Etwas für Zwischendurch“

Maronen Pastinakencrèmesuppe (vegetarisch)
mit Kräutern

-wahlweise mit Speckcroûtons € 5,95

Aus der „Gusspfanne“ (vegetarisch)

2 Geröstete Vinchgauer Brotkrusten Scheiben
mit 2 Spiegeleiern, und Feldsalat € 9,50

-wahlweise mit Westfälischem Landschinken € 11,50

Aus der Hauseigenen Kloster Räucherei und örtlicher Aufzucht

Regenbogenforelle mit Salat, Vinchgauer Brotkruste
und Sahnemeerrettich € 12,80

„Aus unserem Klostergarten“

Frühjahrssalat „Vegetarisch“ (vegetarisch)

mit frischen Kräutern, Hausdressing
und Vinchgauer Brotkruste € 9,80

-wahlweise mit 3 Black Tiger Riesengarnelen € 12,80

Frühjahrssalat „geräucherte Entenbrust“

mit frischen Kräutern, Walnüssen, Datteln,
Hausdressing und Vinchgauer Brotkruste € 11,80

Beilagensalat (nur in Verbindung mit einem Gericht) € 3,50



„Leckere Gerichte“

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein; mit Pommes frites und Beilagensalat € 11,80

Schnitzel mit Brezel- Walnusskernpanade

vom Schwein; mit Pommes frites und Beilagensalat € 13,80

„Langwadener Klosterpfanne“

Medaillons vom Schwein in Pfefferrahmsauce
mit Röstkartoffeln und feinen Speckbohnen € 17,50

Kräuter Schupfnudelpfanne (vegetarisch)

a la crème mit gerösteten Kürbiskernen, Rosenkohl,
Portweinschalotten und Rapunzelsalat € 10,80

-wahlweise mit Black Tiger Riesengarnelen € 13,80

Gegrilltes Rumpsteak vom Black Angus ca.200g

mit Kartoffel- Pastinakenstampf, Schalottenmarmelade,
Röstzwiebeln und Kräutern € 21,80

Ketchup/ Mayonnaise € 0,30

„Desserts“

Gebackener lauwarmer Apfel-Zimtmichel

mit Lebkucheneis und Sahne € 6,80

Walnuss Panna Cotta

mit Gewürzpflaumen € 6,50



„Saisonale Gerichte“

Apfel- Sauerkrautcrèmesuppe

mit gerösteten Zwiebelringen, Lebkuchencroûtons
und Kräutern

€ 5,95

Ricotta Tortellini „a la crème“

mit Spinat, Pinienkernen, getrockneten Tomaten
und Feldsalat

€ 13,80

Wildgulasch „vom örtlichen Dammwild“

mit Speckschupfnudeln, Rosenkohl
und feinen Portweinschalotten

€ 21,80

Senfrostbraten vom Black Angus ca.200g

mit Röstkartoffeln, Senfzwiebelschmelze,
Kräutern und Beilagensalat

€ 21,80

„Für unsere kleinen Gäste“

Chicken Chips

mit Pommes frites

€ 6,50

Kinderspaghetti (vegetarisch)

mit Erbsen und Möhren in Butter

€ 5,50



„Mittagsgericht“

Von Dienstag bis Samstag (11:30 Uhr bis 15:00 Uhr)

Mittagsgericht

Täglich wechselnd

€ 5,95*

Beilagen können beim Mittagsgericht nicht geändert werden!

(Gilt nicht an Sonn- und Feiertagen)

* Preis gilt ab Januar 2018

„Hausgemachte Reibekuchen“

Jeden Dienstag bis Oktober;

Reibekuchen „Rheinische Art“

mit Apfelkompott

€ 6,80

Reibekuchen

mit Schwarzbrot, Butter und Rübenkraut

€ 7,80

Reibekuchen

mit Rauchlachs und Zitronen- Crème- fraîche

€ 8,90

Reibekuchenportion (3 Stück)

Bolten – Klosterbräu

naturtrüb und frisch vom Fass

Unser helles „**Bolten – Klosterbräu**“ ist ein **naturtrübes Landbier** und man könnte es als süffig beschreiben. Ein Bier, das unkompliziert im Genuss ist und deshalb auch einer sehr breiten Gruppe von Menschen schmeckt. Eine Gebrauchsanweisung gibt es also nicht dafür. Ausgezeichnet mit der DLG-Medaille in Gold.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfenextrakt, Bolten-Hefe. Alk. 4,9%



Das **dunkle „Bolten – Klosterbräu“** ist ein **naturtrübes Ur-Alt**. Es bietet Ihnen einen vollen, aromatischen Altbiergeschmack, der unter anderem dadurch entsteht, dass es eben unfiltriert bleibt und mit ausgesuchten Reinzuchthefen hergestellt wird. Ausgezeichnet mit der DLG-Medaille in Gold.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfenextrakt, Bolten-Hefe. Alk. 4,9%



Das **Klosterbräu Weizen** ist ein Ur-Weizen und wird mit hellem Weizen- und Gerstenmalz eingebraut und bleibt hefetrüb-naturbelassen, wird also nicht filtriert. So entsteht ein spritzig frisches Weizenbier, das nicht nur im Sommer hervorragend schmeckt.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfenextrakt, Bolten-Hefe. Alk. 4,9%



Diese Biere sind gebraut von der ältesten Altbierbrauerei der Welt.

Privatbrauerei Bolten GmbH & Co. KG
Rheydter Str. 138
41352 Korschenbroich





Bolten – Klosterbräu

	<u>vom Fass</u>	<u>EUR</u>
Bolten - Klosterbräu hell (Landbier naturtrüb)	0,40 l	€ 3,40
Bolten - Klosterbräu dunkel (Ur-Alt naturtrüb)	0,40 l	€ 3,40
Bolten - Klosterbräu Weizen (Ur-Weizen naturtrüb)	0,40 l	€ 3,40

Bier Variationen

	<u>vom Fass</u>	<u>EUR</u>
Radler (Bolten - Klosterbräu hell, mit 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster (Bolten - Klosterbräu hell, mit Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Krefelder (Bolten - Klosterbräu dunkel mit Pepsi Cola) 1,12	0,40 l	€ 3,40
Radler Weizen (Bolten – Klosterbräu Weizen, mit 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster Weizen (Bolten – Klosterbräu Weizen, mit Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40

Alkoholfreie Biere vom Fass

	<u>vom Fass</u>	<u>EUR</u>
König Ludwig Weizen	0,40 l	€ 3,40
Radler Weizen (König Ludwig Weizen, mit 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster Weizen (König Ludwig Weizen, mit Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40

Alkoholfreie Biere

	<u>Flasche</u>	<u>EUR</u>
Vita Malz	0,33 l	€ 2,60
Bitburger 0,0%	0,33 l	€ 2,60
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	€ 2,60

~Unsere Empfehlung für Sie!~

	<u>vom Fass</u>	<u>EUR</u>
Rhabarber Weizen (Bolten – Klosterbräu Weizen mit Rhabarbersaft) 2,9	0,40 l	€ 3,90
Rhabarber Weizen alkoholfrei (König Ludwig Weizen alkoholfrei, mit Rhabarbersaft) 2,9	0,40 l	€ 3,90

Sollten Sie Fragen bezüglich der Allergenen Stoffe haben die gegebenenfalls im Bier enthalten sind, so wenden Sie sich bitte direkt an die jeweiligen Brauereien. (über Internet oder auch telefonisch)

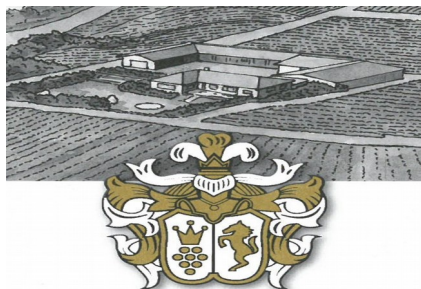


Rotweine:

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
2011er* Schoppenstecher Rotwein trocken, Nahe. Leichter Rotwein. (Flasche 1,00 l € 17,90)	0,20 l	€ 3,70
2013er* Bäder Wein Edition No. 11 trocken, Nahe. Kirsch und Vanillenuancen. (Flasche 0,75 l € 17,80)	0,20 l	€ 5,40

Weißweine:

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
2015er* Schoppenstecher Weißwein trocken, Nahe. Bekömmlich leichter Weißwein. (Flasche 1,00 l € 17,90)	0,20 l	€ 3,70
2014er* Rüdesheimer Wiesberg Riesling trocken, Nahe. Fruchtiger Weißwein. (Flasche 0,75 l € 17,80)	0,20 l	€ 4,80
2014er* Weißer Burgunder trocken, Nahe. Aromen von Banane und Pfirsich. (Flasche 0,75 l € 17,80)	0,20 l	€ 5,30



Weingut Jakob Bäder und Sohn
Rüdesheimer Hof
55593 Rüdesheim
Tel.0671-26665



Roséwein:

2014er* Schoppenstecher Roséwein
trocken, Nahe. Aromatisch und spritzig
(Flasche 1,00 l € 17,90)

Glas

EUR

0,20 l

€ 3,70

Perlwein:

L. Perle
trocken, Nahe. Perlwein mit Kohlensäure.

Flasche

EUR

0,75 l

€ 14,90

Wein Variationen:

Weißweinschorle
(Riesling mit Wasser)

Glas

EUR

0,20 l

€ 3,50

Roséweinschorle
(Schoppenstecher Rosé mit Wasser)

0,20 l

€ 3,50

Calimocho
(Rotwein No.11 mit Pepsi Cola) 1, 12

0,20 l

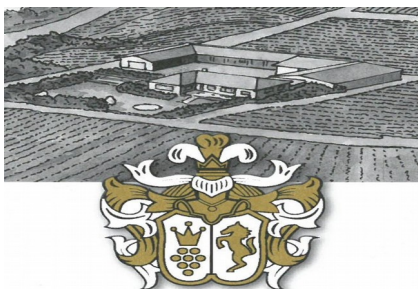
€ 3,50

Tinto de verano
(Rotwein No.11 mit 7up) 2

0,20 l

€ 3,50

Sollten Sie Fragen bezüglich der Allergenen Stoffe haben die gegebenenfalls im Wein enthalten sind, so wenden Sie sich bitte direkt an unseren Weinlieferanten. (über Internet oder auch telefonisch)
*Jahrgänge können gegebenenfalls abweichen.



Weingut Jakob Bäder und Sohn

Rüdesheimer Hof

55593 Rüdesheim

Tel.0671-26665



Alkoholfreie Softgetränke

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
Mineralwasser (Rhodius)	0,40 l	€ 2,90
Cola (Pepsi) 1,12	0,40 l	€ 3,40
Cola Zero (Coca Cola Zero) 1,2,9,12,13	0,40 l	€ 3,40
Gelbe Limonade (Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Weißer Limonade (7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Spezi (Schwip Schwap) 1,2,3,12	0,40 l	€ 3,40
Bitter Lemon (Schweppes) 3,9,13,15	0,40 l	€ 3,60

Saftschorlen

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
Apfelschorle (Rhodius) 2,9	0,40 l	€ 3,20
Orangenschorle (Rhodius mit Orangensaft) 2,9	0,40 l	€ 3,40
Rhabarberschorle (Rhodius mit Rhabarbersaft) 2,9	0,40 l	€ 3,40

Säfte

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
Apfelsaft (Granini) 2,9	0,40 l	€ 3,60
Rhabarbersaft (Granini) 2,9	0,40 l	€ 3,60
Orangensaft (Granini) 2,9	0,40 l	€ 3,60

Wasser Gerolsteiner Gourmet

	<u>Flasche</u>	<u>EUR</u>
Flasche Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	€ 5,60
Flasche Gerolsteiner naturell (still)	0,75 l	€ 5,60



Heißgetränke

EUR

Tasse Café Créma* 12	€ 2,20
Gr. Tasse Café Créma* 12	€ 4,00
Cappuccino* 12	€ 2,40
Milchkaffee* 12	€ 2,80
Latte Macchiato* 12	€ 2,80
Espresso 12	€ 2,00
Doppelter Espresso 12	€ 3,90
Espresso Macchiato 12	€ 2,10
Tasse Schokolade	€ 2,70
wahlweise mit Sahne	€ 3,20

~Jetzt Neu!~

Chocolino 12 (Espresso mit Kakao) € 3,90

Ab sofort auch koffeinfreie Heißgetränke erhältlich*!

Tasse Westhoff Tee

€ 2,70

- **Pfefferminze** (Kräutertee)
- **Rooibos Vanille** (Kräutertee)
- **Kamille** (Kräutertee)
- **Darjeeling** (Schwarzer Tee)
- **Earl Grey** (Schwarzer Tee)
- **Zitrone & Limette** (Früchtetee)
- **Früchtemischung** (Früchtetee)
- **Grüner Tee** (Grüner Tee)



Beachten Sie unser täglich wechselndes Kuchenangebot!



Spirituosen

2cl

EUR

Asbach Uralt

€ 3,50

Killepitsch

€ 3,50

Williams

€ 3,50

Obstler

€ 3,50

Grappa

€ 3,50

Linie

€ 3,10

Jubiläums Aquavit

€ 3,10

Abteitropfen

Klosterlikör

€ 2,90

Fernet branca

€ 2,90

Jägermeister

€ 2,50

Malteser

€ 2,80

Korn

€ 2,10

Sambuca

€ 2,10

Ouzo

€ 2,10

4cl

EUR

Ramazzotti

€ 4,10

Averna

€ 4,10

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1=Farbstoff

2=Konservierungsstoffe

3=Antioxidationsmittel

4=Geschmacksverstärker

5=Geschwefelt

6=Geschwärzt

7=Phosphat

8=Milcheiweiß

9=Süßungsmittel

10=Sojaprotein

11=modifizierte Maisstärke

12=Koffein

13=Säuerungsmittel

14=Stabilisatoren

15=Chininhaltig