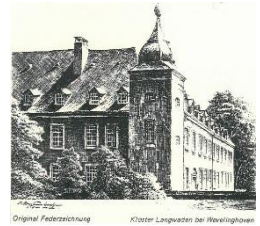


*Ein Gut für
Leib & Seele*



Kloster-Einsicht

Speise- und Getränkearte



Original Federzeichnung Kloster Langwaden bei Wevelinghoven

Unsere Philosophie

Kloster Langwaden ist das einzige monastische Männerkloster im Erzbistum Köln.

Es ist ein Ort der Vielfältigkeit, geprägt von Glauben, Hoffnung und Liebe.

Kloster Langwaden ist ein Ort des Gebets. Hier leben die Mönche nach der Regel des heiligen Benedikt und den Gebräuchen des Zisterzienserordens.

Kloster Langwaden ist ein Ort des seelsorglichen und sozialen Engagements. Hier können Menschen Trost und Rat suchen. Hier finden Männer, die am Rand der Gesellschaft stehen Hilfe und Obdach.

Den Leib stärken und der Seele Ruhe und Besinnlichkeit schenken. Ein Ort der Erholung und des Feiern. Die Gastronomie lädt zum Verweilen und Genießen ein.

In dieser Vielfalt liegt die Anziehungskraft des Klosters Langwaden. So wird unser Kloster zum

Gut für Leib und Seele.

Unsere Geschichte in Kurzform

- 2022 Einweihung des Corona-Erinnerungsort
- 2019 Einweihung der Kloster-Sonnenuhr
- 2015 Eröffnung des Kolumbariums (Klosterfriedhof)
- 2012 Renovierung & Brandschutzmaßnahmen
- 2011 50-Jahrfeier
- 2004 Selbständigkeit des Priorats;
Bruno Robeck wird Prior
- 1986 Einweihung der Klausur
durch Generalabt Sighard Kleiner
- 1970 Einweihung des Gästehauses
durch Kardinal Höffner
- 1964 Einzug der Mönche
- 1961 Abschluss eines Erbpachtvertrages
mit Graf Nesselrode
- 1913 Familie Nesselrode wird neuer Eigentümer
- 1802 Verkauf an Herrn de Maison,
Umbau zum Schloß
- 1171 Gründung Prämonstratenserinnenklosters

Der Weg des Klosters Langwaden

Zisterzienserkonvent Langwaden e.V.

Geschäftsführer: Alois Seimetz Restaurantleitung: Marcello Maurizi Küchenleitung: Michael Winkler

AG Mönchengladbach VR 2551 Kloster Langwaden 1 41516 Grevenbroich

Telefon Pforte (Empfang): 02182 - 8802-0 Restaurant: 02182 - 8802-47

Fax: 02182 - 8802- 12 E-Mail: pforte@klosterlangwaden.de

www.klosterlangwaden.de

Kloster-Einsicht



Speisekarte: Ausgabe Sommer Jahr 2024

Jeden Dienstag - Freitag

„Mittagsgericht“

täglich wechselnd

Schauen Sie auf unsere Tafel

oder fragen Sie unser

Servicepersonal

€ 7,95

(Nur solange der Vorrat reicht)

von 11:30-15:00 Uhr

Jeden Dienstag

„3 hausgemachte Reibekuchen“; wahlweise:

-Apfelkompott € 9,50

-Schwarzbrot & Rübenkraut € 10,50

-Champignons & Kräuter- Dip € 11,50

-Räucherlachs € 13,50

(Nur solange der Vorrat reicht)

Vorspeisen & gartenfrische Salate

„Hausgemachte Gulaschsuppe“

Große Terrine mit Vinschgauer Brot € 9,50


als Vorspeise (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht) € 6,50

„Großer Bunter Salatteller“

mit Salaten der Saison, Hausdressing

und Vinschgauer Brot

wahlweise:


- vegetarisch  € 13,90

- Räucherlachs € 17,90

- Ziegenkäse (karamellisiert)  € 16,90

- Putenstreifen (gebraten) € 16,90


- Filets vom Seehecht (gebraten) € 17,90

- Champignons & Paprika (gebraten)  € 15,90

„Gebratene Drillinge“

mit Paprika, Champignons und Kräuterdip;

wahlweise:

- vegetarisch  € 14,90

- Räucherlachs € 18,90

- Ziegenkäse (karamellisiert)  € 17,90

- Putenstreifen (gebraten) € 17,90

Wissen wo es herkommt!

Wir bauen Gemüse, Salat, Tomaten und Kräuter an - eben alles, was in einem gesunden Garten wächst. Unser saisonales Gemüse, Salate und weitere Produkte aus eigener Herstellung verwenden wir größtenteils in unseren Gerichten.

Beilagen, Dips & Saucen

Portion Pommes € 4,50

Portion Drillinge € 4,50

Beilagensalat € 4,50

Portion Gemüse
der Saison € 4,50

Ketchup, Mayo € 0,60

Kräuterdip € 2,50

Kräuterbutter € 1,50

BBQ-Dip € 2,00

Remoulade € 2,50

Champignon-
Rahmsauce € 2,80

Paprikasauce € 2,80

Pfefferrahmsauce € 2,80

Currysauce € 2,80

Alle unsere Saucen und Dips
sind hausgemacht!

Bitte haben Sie Verständnis, dass
Einzelbestellungen der Beilagen
nicht möglich sind.

Kloster-Einsicht



Speisekarte: Ausgabe Sommer Jahr 2024

Jeden Mittwoch

„Hausgemachter Rindergulasch“
mit Paprika, Pilzen,
Butterspätzle
und Beilagensalat € 15,80

NEU!

(Nur solange der Vorrat reicht)

Jeden Donnerstag

„Hausgemachtes Chili con Carne“
(zu 100 % aus Rindfleisch)
mit Kidneybohnen, Mais, Kräuterdip
und Vinschgauer Brot € 9,90

NEU!

(Nur solange der Vorrat reicht)

Kloster Langwadens Klassiker- Gerichte

„Schnitzel vom Schwein oder von der Pute 180g“
mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat



Schwein

Pute

- Wiener Art	€ 16,90	€ 17,90
- Champignonrahmsauce	€ 17,90	€ 18,90
- Paprikasauce	€ 17,90	€ 18,90
- Pfefferrahmsauce	€ 17,90	€ 18,90
- Speck, Zwiebeln und Champignons	€ 17,90	€ 18,90

„Langwadener Riesen- Currywurst ca. 200g“
mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat

Bratwurst

Krakauer

€ 15,40 € 15,90

„Argentinisches Rumpsteak ca. 250g“
mit Steakhouse Pommes, Kräuterbutter und Beilagensalat

€ 29,80

„3 Matjesfilets“
mit gebratenen Drillingen, Remoulade und Beilagensalat

€ 15,90

„Ravioli der Saison“
Saisonal gefüllte Pasta in cremiger Sauce mit Pesto
Fragen Sie unser Servicepersonal



€ 15,80

„Extra Gedeck“
Sie möchten sich ein Essen teilen?
Wir richten Ihr Essen auf einem zweiten Teller an.



€ 3,50

Kloster-Einsicht



Getränkekarte: Ausgabe Jahr 2024

Rotweine

2022er Tagwerk Gutswein (St. Laurent, Dornfelder, Regent)	0,20l € 5,90
feinherb, Rheinhessen, 11 % Vol. Cisterzienser Weingut	1,00 l € 24,00
2021er DOM Rot Qualitätswein (Spätburgunder St. Laurent)	0,20 l € 7,80
trocken, Mosel, 12,5 Vol. Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l € 27,00

Roséwein

2021er DOM Rosé Qualitätswein	0,20 l € 6,90
trocken, Mosel, 11,5 % Vol. Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l € 24,50

Weißweine

2022er Rivaner Gutswein BIO	0,20 l € 5,90
halbtrocken, Rheinhessen, 12 % Vol. Cisterzienser Weingut	1,00 l € 23,60
2021er Riesling Ortswein BIO	0,20 l € 6,60
trocken, Rheinhessen, 13 % Vol. Cisterzienser Weingut	0,75 l € 22,50
2022er DOM Weissburgunder Qualitätswein	0,20 l € 6,90
trocken, Mosel, 12 % Vol. Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l € 24,50

Jahrgänge können evtl. abweichen!

Kaffeespezialitäten

Tasse Café Créma	€ 2,90
Gr. Tasse Café Créma	€ 4,80
Cappuccino	€ 3,40
Latte Macchiato/ Milchkaffee	€ 4,50
Chococino	€ 4,50
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 2,80
Tasse Schokolade	€ 4,20
wahlweise mit Sahne	€ 4,70



Tasse Westhoff Tee

Pfefferminze	€ 3,50
Rooibos- Vanille	€ 3,50
Kamille	€ 3,50
Darjeeling	€ 3,50
Earl Grey	€ 3,50
Zitrone- Limette	€ 3,50
Früchtemischung	€ 3,50
Grüner Tee	€ 3,50



Kloster-Einsicht



Speisekarte: Ausgabe Sommer Jahr 2024

Jeden Freitag


„Backfisch vom Seehecht“
mit Knoblauchdip,
Steakhouse Pommes
und Beilagensalat € 15,80
(Nur solange der Vorrat reicht)

Jeden Samstag

„Eintöpfe hausgemacht“
jeden Samstag wechselnder Eintopf
mit Vinschgauer Brotkruste € 7,95
(Nur solange der Vorrat reicht)
Von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Schweineschnitzelchen mit Pommes	€ 7,70
Putenschnitzelchen mit Pommes	€ 7,70
Backfischchen mit Pommes	€ 7,70
Bratwürstchen mit Pommes	€ 7,70
Nüdelchen mit Tomatensauce	€ 6,00
Mini Milk (Erdbeere, Vanille, Schoko)	€ 1,90
Flutsch- Finger	€ 2,40



Desserts

Hausgemachte Crème Brûlée der Saison		€ 8,00
Eissplittertorte		€ 5,00

Änderungen unter Vorbehalt!
Zusatzstoffe und Allergene:
Fragen Sie einfach unser Servicepersonal;
eine separate Karte liegt für Sie bereit!

Saison und Tafelgerichte

„Hausgemachter Grünkohl“ mit Kartoffeln und Speck untereinander	<u>Mettwurst</u> € 16,80	<u>2 Wildbratwürste</u> € 19,30
„Cremige Spätzlepfanne“ mit Kürbis und Wintergemüse	<u>vegetarisch</u> € 15,20	<u>2 Wildbratwürste</u> € 19,80
„Knusprige Gänsebrust mit Gänsejus“*		€ 28,90
„Knusprige Gänsekeule mit Gänsejus“ *		€ 29,90
„Knusprige Gänsebrust & Keule mit Gänsejus“		€ 38,90
„Sauerbratengulasch vom Rind“*		€ 19,90
„Rahmgulasch vom Hirsch“*		€ 23,30



*jeweils mit 2 handgedrehten Knödeln und hausgemachtem Rotkohl

Kloster-Einsicht



Getränkete: Ausgabe Jahr 2024

Alkoholfreie Softgetränke

Mineralwasser (Rhodius)	0,40 l € 3,80
Cola (Pepsi)	0,40 l € 4,50
Cola Zero (Coca Cola Zero)	0,40 l € 4,50
Gelbe Limonade (Mirinda)	0,40 l € 4,50
Weißer Limonade (7up)	0,40 l € 4,50
Spezi	0,40 l € 4,50
Bitter Lemon (Schweppes)	0,40 l € 4,90
Fl. Gerolsteiner medium	0,75 l € 7,20
Fl. Gerolsteiner naturell	0,75 l € 7,20

Säfte & Schorlen

Apfelsaft (Rauch)	0,40 l € 4,80
Rhabarbersaft (Rauch)	0,40 l € 4,80
Orangensaft (Rauch)	0,40 l € 4,80
Apfelschorle	0,40 l € 4,50
Rhabarberschorle	0,40 l € 4,50
Orangenschorle	0,40 l € 4,50

Spirituosen

Linie	2cl	€ 3,20
Jubi	2cl	€ 3,20
Malteser	2cl	€ 3,20
Klosterlikör	2cl	€ 3,60
Abteitropfen	2cl	€ 3,20
Sambuca	2cl	€ 3,60
Ouzo	2cl	€ 3,20
Fernet branca	2cl	€ 3,60
Jägermeister	2cl	€ 3,20
Asbach	2cl	€ 3,60
Killepitsch	2cl	€ 3,60
Williams	2cl	€ 3,60
Obstler	2cl	€ 3,60
Grappa	2cl	€ 3,60
Ramazotti	4cl	€ 4,20
Averna	4cl	€ 4,20

Biere vom Fass gezapft

Klosterbräu hell (Bolten)	0,40 l € 4,60
Klosterbräu dunkel (Bolten)	0,40 l € 4,60
Weizen (König Ludwig)	0,40 l € 4,60

Biervariationen

Radler	0,40 l € 4,60
Alster	0,40 l € 4,60
Krefelder	0,40 l € 4,60
Rhabarber-Weizen	0,40 l € 4,80
Rhabarber-Weizen 0,0%	0,40 l € 4,80

Alkoholfreie Biere

König Ludwig Weizen	0,40 l € 4,60
Flasche Vitamalz	0,33 l € 3,80
Flasche Warsteiner 0,0%	0,33 l € 3,80
Flasche Warsteiner	
Radler 0,0%	
naturtrüb	0,33 l € 3,80

*Frisch gezapftes
Bier in unseren
eigenen Gläsern*

