



Das Restaurant am Kloster Knechtsteden

Klosterhof Knechtsteden

Dormagen von seiner schönsten Seite ...

Speisekarte



*Die Heimat des
Knechtstedener
Schwarzbieres*

GEROLSTEINER



Bolten  **Stauder**



Jeden Donnerstag:

Pfannen-Schnitzeltag

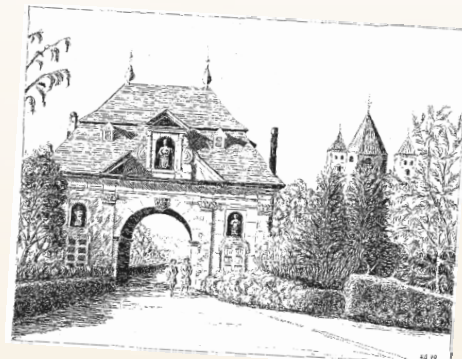
- Gerne alle Gerichte auch mit Hähnchenfleisch (Aufpreis: 1,00 €)
- Gerne auch mit Bratkartoffeln statt Pommes Frites (Aufpreis: 1,50 €)

820 La AEI	Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 16,90
821 ADEI	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignon-Rahmsauce und Pommes Frites	€ 17,90
822 ADEI	Schnitzel „Pusztta“ mit Zwiebel-Paprika-Sauce und Pommes Frites	€ 17,90
828 ADEI5	Schnitzel „Spezial“ mit Zwiebeln, Champignons, Hollandais & Gouda überbacken und Pommes Frites	€ 18,90
829 ADEI	Schnitzel „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche und Pommes Frites	€ 18,40
832 ADEI	Schnitzel „Pfeffer-Rahm“ mit grünen Pfefferkörnern, Rahmsauce und Pommes Frites	€ 18,40
830 AEI	Großer Salat „Schnitzel“ gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Schnitzelstreifen	€ 15,90
264 Ve Gf	Kleiner gemischter Salatteller dazu Dressing nach Wahl	€ 5,50
520 ADE	Gf Ketchup 521 Gf Mayonnaise 522 Gf Senf	je € 0,50

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtzt, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere



Klosterhof Knechtsteden



Vorweg und für den kleinen Hunger

214	Kartoffelsuppe	Klein € 5,50
SDEFI	dazu Lachsstreifen und Brot*	Groß € 7,50
215	Tomatensuppe kl./gr.	Klein € 5,40
Ve	mit Sahnehaube und Brot*	Groß € 7,20
SDEFGI	La geme laktosefrei (ohne Sahnehaube)	
188	Dreierlei Brot	€ 6,90
Ve	dazu Kräuterquark und Zitronenbutter	
SDFI		
190	„Halver Knechtstedener Hahn“	€ 8,90
Ve	Mittelalter Gouda mit Brot*,	
DFIL	Butter, Zwiebeln und Senf	
193	Bockwurst	€ 11,50
Gf	mit Rheinischem Kartoffelsalat und Senf	
24ADL		
815	Klosterhof „Brotzeitteller“	€ 14,90
1258DF	Diverse Aufschnittspezialitäten, mittelalter Gouda	
GILM	dazu Brot* und Butter	

Gf *gerne mit glutenfreiem Brot + 1 €

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtz, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

Gf Glutenfrei **Ve** Vegetarisch **Vg** Vegan **La** Laktosefrei



Klassisches aus der Klosterhofküche

194  SDEF	Currywurst · 200gr. Metzgerfrisch mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites	€	12,90
823  125EGIL	Rheinischer Sauerbraten vom Rind dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Mandeln	€	25,90
222  2EIL	Knechtstedener Senfrostbraten dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln auch glutenfrei bestellbar 	€	29,90
	Unser Klassiker · bekannt aus der WDR-Lokalzeit 		
221 	Dicke Bohnen mit Bauchspeck, Salzkartoffeln und Senf	€	15,20
237 	Penne „Klosterhof“ mit Putenstreifen, Cherrytomaten und Lauchzwiebeln in Weißwein-Kräuterrahm	€	17,80
818 	Ochsenfetzen marinierte, gebratene Rinderstreifen dazu Pommes Frites und kl. Salat	€	20,90
819  IL	Knechtstedener Schwarzbier-Zwiebelbraten Vom Schweinenacken mit Speckbohnen und Kroketten	€	19,80

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtz, 7 Geschmacksverstärker,
8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch,
E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

 Glutenfrei  Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei



Klosterhof Knechtsteden



Pfannenschnitzel

- Gerne alle Schnitzel auch mit Hähnchenfleisch (Aufpreis: 1,00 €)
- Gerne auch mit Bratkartoffeln statt Pommes Frites (Aufpreis: 1,50 €)

820 La AEI	Schweineschnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 16,90
821 ADEI	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignon-Rahmsauce und Pommes Frites	€ 17,90
822 ADEI	Schweineschnitzel „Puszta“ mit Zwiebel-Paprika-Sauce und Pommes Frites	€ 17,90
520 ADE	Gf Ketchup 521 Gf Mayonnaise 522 Gf Senf	je € 0,50

Aus Meer & See

254 BDEIK	Lachssteak auf Zitronenkräutersauce dazu Reis und Salat	€ 26,20
274 ABDEIK	Penne "à la Chef" Lachswürfel, Cherry-Tomaten und Lauchzwiebeln in Zitronen-Kräuterrahm	€ 19,20

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtz, 7 Geschmacksverstärker,
8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch,
E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

Gf Glutenfrei Ve Vegetarisch Vg Vegan La Laktosefrei



Flammkuchen und Vegetarisches / Veganes

767 25DI	Flammkuchen „Klassisch“ belegt mit Crème fraîche, Schinkenstreifen & Lauchzwiebeln	€ 10,90
768 Ve DI	Flammkuchen „Florentiner“ belegt mit Crème fraîche, Spinat, Schafskäse & Tomaten	€ 13,30
769 Vg La 5GI	Flammkuchen „Vegan“ belegt mit Tomatensauce, Rucola, Cherrytomaten & Pinienkernen	€ 14,30
239 Vg La IM	Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry pikant würzig mit buntem Gemüse und Hülsenfrüchten	€ 19,20
240 Ve 5ADEGI	Fettuccine al Pomodoro mit Cherrytomaten, Pinienkernen, Rucola & Schafskäse Auch vegan bestellbar Vg	€ 18,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtz, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

Gf Glutenfrei **Ve** Vegetarisch **Vg** Vegan **La** Laktosefrei

Steaks serviert mit Kräuterbutter

	330	Putensteak lecker und leicht	€	13,50	
	334	Rumpsteak 250 Gramm herzhaft im Geschmack	€	19,50	

Beilagen

		600	Pommes Frites	€	4,50				
		601	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€	5,50				
		605	Penne	€	4,50				
		604	Salzkartoffeln	€	4,50				
		624	Ofenkartoffel m. Quark	€	8,90				
		609	Kartoffelklöße	€	5,50				
		603	Bohnen mit Speck	€	5,50				
		610	Pfannengemüse	€	6,00				
		608	Reis	€	4,50				
		607	Kroketten	€	4,50				

Saucen & Dips

		520	Ketchup	€	0,50				
		612	Sauce Hollandaise	€	3,50				
		614	Pfeffer-Rahmsauce	€	4,00				
		616	Whisky-Rahmsauce	€	4,00				
		521	Mayonnaise	€	0,50				
		615	Sauce Béarnaise	€	3,70				
		617	Kräuterquark	€	2,50				
		522	Senf	€	0,50				

Extras

	888	extra Brot	€	2,50					
		889	extra Brot glutenfrei	€	3,00				
		618	Kräuterbutter	€	1,00				

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtz, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

 Glutenfrei  Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei

Der Großteil von unserem Gemüse kommt
AUS DER REGION

Salate frisch vom Feld

La Alle Salate laktosefrei (außer mit Joghurtdressing)
Gf Alle Salate glutenfrei (außer das Brot / glutenfreies Brot möglich + 1 €)

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 261 | Salatteller „Natur“ | € | 13,90 |
| | Ve gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Champignons und Dressing* nach Wahl | | |
| 268 | Salatteller „Klosterhof“ | € | 16,70 |
| | gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Dressing* nach Wahl | | |
| 266 | Salatteller „Ochsenfetzen“ | € | 18,20 |
| | gemischter, bunter Salat der Saison mit marinierten, gebratenen Rinderstreifen und Dressing* nach Wahl | | |
| 262 | Salatteller „Putenbrust“ | € | 16,30 |
| | gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen und Dressing* nach Wahl | | |
| 264 | Kleiner gemischter Salatteller | € | 5,50 |
| | Ve dazu Dressing* nach Wahl | | |

*Dressings:

Essig und Öl, Himbeer-, oder Joghurt-Kräuter-Dressing

GL **Ve** **Gf** **La** G **Ve** **Gf** **La** DG **Gf**

Zu den Salaten (außer dem kleinen Salatteller) reichen wir Brot 51
(auch mit glutenfreiem Brot möglich + 1 €) **Gf**

**Für Senioren bieten wir nach Möglichkeit gern auch kleinere Portionen an.
Sprechen Sie uns an!**

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtz, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

Gf Glutenfrei **Ve** Vegetarisch **Vg** Vegan **La** Laktosefrei

Ofenkartoffeln

624 Ve Gf	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^D	€	8,90
811 Gf	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs ^D	€	13,90
812 Ve Gf	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Champignons ^D	€	11,90
813 Gf	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Pute ^D	€	12,60
814 Gf	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Pute & Champignons ^D	€	13,30
816 Gf	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und marinierten & gebratenen Rinderstreifen ^D	€	14,90

Desserts & Kuchen zum krönenden Abschluss

295 10DI Ve	Gebackene Apfelringe dazu Vanilleeis, Vanillesauce, Zimt und Zucker	€	6,90
2940 1.10ADI Ve	Warmes Schokoladentörtchen dazu Kirschen und Vanilleeis	€	7,20
292 Ve Gf La	Mango-Kokos-Mousse	€	6,90
290 35ADGK Ve	Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce, Mandeln und Sahne	€	7,20
422 ADI Ve	Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	€	7,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtzt, 7 Geschmacksverstärker,
8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch,
E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

Gf Glutenfrei **Ve** Vegetarisch **Vg** Vegan **La** Laktosefrei



Klosterhof Knechtsteden



Kinderkarte – Preise nur für Kinder!

11284

Räuberteller

zum Räubern bei den Großen

€ 0,00

283 **La**

Batman

kleines Schnitzel,
Pommes Frites + kl. Nascherei

1AEGIL



€ 8,50

279 **La**

Moby Dick

5 Fischstäbchen
mit Pommes Frites + kl. Nascherei

1ABGIL



€ 7,90

282 **La**

Chicken spezial

5 Hähnchennuggets,
Pommes Frites + kl. Nascherei

14AEGIL



€ 7,90

280

Kleiner Mönch

5 Nürnberger Rostbratwürstchen,
Pommes Frites + kl. Nascherei

124ADEGILM

€ 7,90

281 **La** **Vg**

Max & Moritz

Penne mit Tomatensauce + kl. Nascherei

1AEGIL

€ 6,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtz, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig, 14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Bier vom Faß

1	Knechtstedener Schwarze	0,4l	€ 4,40
1010	Knechtstedener Kellerbier, naturtrüb	0,4l	€ 4,40
223	Früh Kölsch	0,3l	€ 3,30
3	Bolten Alt	0,3l	€ 3,30
4	Stauder Pils	0,3l € 3,30	0,5l € 5,50
306	Stauder Radler	0,3l € 3,30	0,5l € 5,50

Bier aus der Flasche

8	Stauder, alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
315	Stauder Radler, alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
6	Erdinger-Weizenbier 800 Erdinger, alkoholfrei	0,5l	€ 5,50
80	Erdinger, alkoholfrei Zitrone	0,33l	€ 3,90
7	Malzbier von Bolten	0,33l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke und Softdrinks

9	Coca-Cola ^{2;13} 1011 Coca-Coca Zero ^{13;2;8}	0,3l	€ 3,50
11	Gerolsteiner Limo Orange ¹	0,3l	€ 3,50
12	Gerolsteiner Limo Zitrone ¹	0,3l	€ 3,50
308	Cola-Limo-Mix ¹	0,3l	€ 3,50
18	Früh Sport, Zitrone ^{1;G;2;8}	0,33l	€ 3,90
3100	Bionade, Holunder	0,33l	€ 3,90
173	Gerolsteiner Orange-Passionsfrucht	0,33l	€ 3,90
13	Mineralwasser, Gerolsteiner	0,25l	€ 2,80
14	Mineralwasser, Gerolsteiner	0,75l	€ 7,00
16	Orangensaft	0,2l	€ 3,50
17	Apfelsaft	0,2l	€ 3,50
19	Saurer Kirschnektar	0,2l	€ 3,50
1800	Johannisbeernektar ⁵	0,2l	€ 3,50
20	Rhabarbernektar	0,2l	€ 3,50
180	Maracujaaektar	0,2l	€ 3,50
21	Schweppes Bitter Lemon ¹⁴	0,2l	€ 3,90
22	Schweppes Tonic Water ¹⁴	0,2l	€ 3,90
23	Schweppes Ginger-Ale ¹⁴	0,2l	€ 3,90





Warme Getränke

24	Kaffee, Tasse ¹³	€ 2,60
25	Kaffee, Kännchen ¹³	€ 4,20
26	Espresso ¹³	€ 2,90
260	Espresso Macchiato ^{13; D}	€ 3,20
27	Cappuccino ^D	€ 3,70
66	Cappuccino-Schoko ^{13; D}	€ 3,90
64	Latte Macchiato ^{13; D}	€ 3,90
65	Latte Macchiato Spezial mit Baileys, Rum oder ^D	€ 5,20
28	Milchkaffee ^{13; D}	€ 3,50
29	Tee, Glas	€ 2,80
98	große Tasse heiße Schokolade mit Sahne ^D	€ 3,00 € 3,70
96	Glühwein ^G (mit Schuss: 5,00 €)	€ 4,00
1114	Kinderpunsch	€ 3,50
950	Jagatee	€ 5,00
949	Grog	€ 5,00

Aperitifs

31	Martini Bianco 5cl ^G	€ 4,50
34	Sherry Sandeman medium 5cl ^G	€ 5,10
44	Prosecco 0,1 Glas ^G	€ 4,90
37	Aperol ^{1G} (auch Alkoholfrei!)	€ 7,50
381	Lillet Wild Berry ^G	€ 7,90
38	Sarti Spritz	€ 7,90
48	Glitter Spritz Alkoholfrei!	€ 7,90



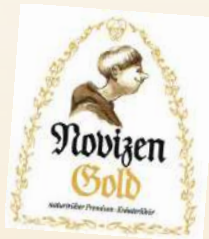
Klosterhof Knechtsteden

Unsere Empfehlung

148	Knechtstedener Schwarzbierlikör, hausgemacht 2cl ⁶	€ 3,70
149	Knechtstedener Schwarzbierlikör, hausgemacht / Flasche 0,25l ⁶	€ 7,50
155	Novizengold 2cl	€ 3,70

Bitter je 2cl

46	Amaro Ramazzotti
47	Averna
49	Jägermeister
62	Killepitsch



€ 3,70
€ 3,70
€ 3,70
€ 3,70

Spirituosen je 2cl

89	Ouzo
56	Linie Aquavit
59	Wodka Absolut
5072	Gin Bombay

€ 3,70
€ 4,00
€ 4,00
€ 4,50

Liköre

5061	Romanza Amaretto 2cl
5063	Ramazzotti Sambuca Extra 2cl
5065	Baileys - Original Irish Cream Liqueur 4cl ^{1,13}

€ 3,70
€ 3,70
€ 5,00

Longdrinks

5082	Whiskey Cola
5083	Rum Cola
5084	Gin Tonic (auch alkoholfrei!)
5086	Wodka Lemon

€ 7,50
€ 7,50
€ 7,50
€ 7,50

Weinbrand und Brandy je 2cl

5067 **Asbach Uralt** € 4,00

Whisky je 2cl

5072 **Jack Daniel's Tennessee Whisky**

5081 **Glen Fiddich single malt**

€ 4,50

€ 5,00

Obstbrand je 2cl

5077 **Obstwasser**

€ 4,00

5078 **Williams-Birne**

€ 4,00

Apfel-Geist

€ 4,00

5080 **Aus Äpfel von den Wiesen am Kloster Knechtsteden!
Haus der Natur**

Digestif je 2cl

81 **Hennessy VS**

€ 5,00

90 **Grappa Pisoni**

€ 5,00



1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder konserviert, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwärtzt,
7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, 10 Kakaohaltige Fettglasur, 13 Koffeinhaltig,
14 Chininhaltig, A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite,
H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere



Weißwein Glas 0,15 l

- | | | |
|-----|---|--------|
| 100 | Weinschorle <small>G</small> | 5,80 € |
| 102 | Riesling „Einblick No1“ Weingut Köwerich / Mosel <small>G</small>
Leicht würziger Duft von Äpfeln und Aprikosen, pikante, knackige Frucht, nachklingend. | 7,40 € |
| 104 | Grauburgunder „Gutswein“ Weingut Schätzle / Baden <small>G</small>
Frucht, Schmelz und Eleganz einfach für jeden Tag. Strahlendes Gelb, zart fruchtig mit leicht nussiger Komponente. Fruchtaromen setzen sich fort und werden durch Frische und Eleganz mit einer schönen Fülle ergänzt. | 7,40 € |
| 105 | Chardonnay "Gadi" - Venetien <small>G</small>
Das Duftspiel beginnt mit zarten Birnen-, Apfel- und Pfirsich-Aromen, dann entfalten sich reife Noten von Tropenfrucht. | 7,40 € |
| 108 | Lugana „Luna“ 2021er - Venetien <small>G</small>
Der Lugana wächst auf Lehm Böden am Gardasee. In der Nase zarte florale Aromen und eine leichte Note von Trockenfrüchten. Frischer Geschmack und feine Säure runden den Wein ab. | 7,90 € |

Rosé Glas 0,15 l

- | | | |
|-----|---|--------|
| 110 | „O.S.G Trinkhilfe“ Muskateller, Rosé nass, Weingut Siegloch <small>G</small>
Blumige Nase mit Anklängen von tropischen Früchten und Muskat | 7,90 € |
| 111 | Gris Rosé 2023er <small>G</small>
Leuchtend rosa Farbe mit silbergrauen Reflexen. Elegante Aromen von Erdbeeren und Kirschen. Geschmeidige würzige Note, sehr fruchtig. | 7,90 € |

Rotwein Glas 0,15 l

- | | | |
|-----|--|--------|
| 112 | Tempranillo „Torre de Barreda Castilla“ <small>G</small>
Aromen von schwarzen und roten reifen Früchten, Anzeichen von Lakritz sowie Anis. | 7,40 € |
| 116 | Primitivo „Teatro Latino“ <small>G</small>
In der Nase Aromen von Backpflaumen. Würziger Geschmack, harmonisch und nachhaltig. | 7,90 € |

Prosecco & Sekt

- | | | |
|-----|--|---------|
| 44 | Prosecco „Frizzante Il Follo Valdobbiadene IGT“ <small>G - 0,1 Glas</small> | 4,90 € |
| 150 | Prosecco „Frizzante Il Follo Valdobbiadene IGT“ <small>G - 0,75 l Flasche</small>
frische Nase, viel Frucht. | 24,90 € |

Zwei besondere Orte für Veranstaltungen

Hochzeiten · Feiern · Konferenzen · Firmenfeiern bis 2.500 Personen

**Klosterhof
Knechtsteden**



Kulturhof
Kloster Knechtsteden



Klosterhof Gaststätten GmbH

Klosterallee 1 · 41540 Dormagen · Tel.: 0 21 33 - 8 07 45

klosterhof-knechtsteden.de · kulturhof-knechtsteden.de



Das Restaurant am Kloster Knechtsteden

**Klosterhof
Knechtsteden**

Dormagen von seiner schönsten Seite ...

Großer Biergarten. Ideal für Hochzeiten,
Firmen- & Familienfeiern & Konferenzen.
Informieren Sie sich unter tel. 02133-80745 oder

www.klosterhof-knechtsteden.de

Klosterallee 1 · 41540 Dormagen-Knechtsteden
Tel. 0 21 33-8 07 45 · info@klosterhof-knechtsteden.de

**Schönster Biergarten
im Rhein-Kreis Neuss!**
(laut NGZ-Leserwahl)

GEROLSTEINER



Bolten  **Stauder**



**Die Heimat des
Knechtsteden
Schwarzbieres**

Geschäftsführer Jürgen Deneke · Uwe Gödecke · Uwe Schmidt · Oliver Schmitz · Eingetragen beim Amtsgericht Neuss HRB 87 47 St. Nr. 122/5718/0669

Stand 03-2026