



Das Restaurant am Kloster Knechtsteden

# Klosterhof Knechtsteden

Dormagen von seiner schönsten Seite ...



## Terrassenkarte



GEROLSTEINER



## Deftiges

- 214 **Kartoffelsuppe** € 7,50  
SDEFI dazu Lachsstreifen und Brot\*
- 215 **Tomatensuppe** € 7,20  
SDEFI mit Sahnehaube und Brot\*  
La **gerne laktosefrei (ohne Sahnehaube)**
- 188 **Dreierlei Brot** € 6,90  
SDEFI dazu Kräuterquark und Zitronenbutter
- 190 **„Halver Knechtstedener Hahn“** € 8,90  
Ve Mittelalter Gouda mit Brot\*, Butter, Zwiebeln und Senf
- 193 **Riesenbockwurst** € 11,50  
Gf mit Rheinischem Kartoffelsalat und Senf
- 815 **Klosterhof „Brotzeiteller“** € 14,90  
1238DF GILM Schinken, Kappeswoosch, Flönzcheiben, Leberwurst, mittelalter Gouda, Brot\* & Butter
- 221 **Dicke Bohnen** € 15,20  
DELGI mit Bauchspeck, Salzkartoffeln und Senf

Gf \*gerne mit glutenfreiem Brot + 1 €



## Pfannenschnitzel

Auch als Hähnchenschnitzel (Aufpreis: 1,00 €)  
 Mit Bratkartoffeln statt Pommes (Aufpreis: 1,50 €)

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

## Saucen & Dips

- Ve Gf 520 **Ketchup** € 0,50  
ADE  
Gf 612 **Sauce hollandaise** € 3,50  
ADE  
Ve 614 **Pfeffer-Rahmsauce** € 4,00  
DEI  
Ve 616 **Whisky-Rahmsauce** € 4,00  
3DEI  
Gf 521 **Mayonnaise** € 0,50  
ADE  
Gf 615 **Sauce béarnaise** € 3,70  
ADEI  
Gf 617 **Kräuterquark** € 2,50  
D  
Ve Gf 522 **Senf** € 0,50  
ADE

## Extras

- La 888 **extra Brot** € 2,50  
I  
Gf La 889 **extra Brot glutenfrei** € 3,00  
I  
Gf 618 **Kräuterbutter** € 1,00  
D

## Klassiker

- 194 **Riesen-Currywurst** € 12,90  
La Gf **200 Gramm! Metzgerfrisch** mit hausgemachter Sauce und Pommes
- 237 **Penne „Klosterhof“** € 17,80  
ADEIK mit Putenstreifen, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln in Weißwein Kräuterrahm
- 818 **Ochsenfetzen** € 20,90  
25DLGIA marinierte, gebratene Rinderstreifen dazu Pommes Frites und kl. Salat
- 819 **Knechtstedener Schwarzbier-Zwiebelbraten** € 19,80  
IL mit Kroketten und Speckbohnen
- 823 **Rheinischer Sauerbraten** € 25,90  
La 123EGIL Apfelrotkohl, Kartoffelklößen & Mandeln



## Steak & Fisch

- 334 **Rumpsteak** 250 Gramm € 24,00  
D mit Pommes Frites und Kräuterbutter
- 254 **Lachssteak** auf Zitronenkräutersauce € 26,20  
3DEIK dazu Reis und Salat



Der Großteil von unserem Gemüse kommt  
**AUS DER REGION**

## Vegetarisch

- 239 **Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry** € 19,20  
Ve La pikant würzig mit buntem Gemüse und Hülsenfrüchten  
IM
- 240 **Fettuccine al Pomodoro** € 18,90  
Ve mit Cherrytomaten, Pinienkernen, Rucola & Schafskäse / Auch vegan bestellbar Ve  
SADEGI



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

**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

## Flammkuchen

- 767 **Flammkuchen „Klassisch“** € 10,90  
25DI belegt mit Crème fraîche, Schinkenstreifen & Lauchzwiebeln
- 768 **Flammkuchen „Florentiner“** € 13,30  
Ve belegt mit Crème fraîche, Spinat, Schafskäse & Tomaten
- 769 **Flammkuchen „Vegan“** € 14,30  
Ve La belegt mit Tomatensauce, Rucola, Cherrytomaten & Pinienkernen



## Ofenkartoffeln

- 624 **Ofenkartoffel** mit Kräuterquark<sup>D</sup> € 8,90  
Ve Gf
- 811 **Ofenkartoffel** € 13,90  
Gf mit Kräuterquark und Räucherlachs<sup>D</sup>
- 812 **Ofenkartoffel** € 11,90  
Ve Gf mit Kräuterquark und Champignons<sup>D</sup>
- 813 **Ofenkartoffel** € 12,60  
Gf mit Kräuterquark und Pute<sup>D</sup>
- 814 **Ofenkartoffel** mit Kräuterquark, Pute und Champignons<sup>D</sup> € 13,30  
Gf
- 816 **Ofenkartoffel „Ochsenfetzen“** € 14,90  
Gf mit Kräuterquark und marinierten & gebratenen Rinderstreifen<sup>D</sup>

## Süßes Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

- 400 **Kirsch-Streusel** € 3,90  
DI
- 401 **Apfelstreusel** € 3,90  
DI
- 403 **Käsekuchen** € 3,90  
DI
- 290 **Apfelstrudel** mit Vanilleeis, Vanillesauce, Mandeln und Sahne € 7,20  
3SDGIK
- 422 **Waffel** mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne € 7,90  
DI



Die Heimat des Knechtstedener Schwarzbieres

## Frische Salate

Alle Salate laktosefrei (außer mit Joghurt dressing)  
 Alle Salate glutenfrei (außer das Brot / glutenfreies Brot möglich + 1 €)

- 261 **Großer Salatteller „Natur“** € 13,90  
Ve gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Champignons
- 268 **Großer Salatteller „Klosterhof“** € 16,70  
 gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen, Champignons
- 266 **Gr. Salatteller „Ochsenfetzen“** € 18,20  
 gemischter, bunter Salat der Saison mit marinierten, gebratenen Rinderstreifen
- 262 **Großer Salatteller „Putenbrust“** € 16,30  
 gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen
- 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 SI (auch mit glutenfreiem Brot möglich + 1 €) Gf

## Kinderkarte – Preise nur für Kinder!

- 11284 **Räuberteller** € 0,00  
1AEGIL zum Räubern bei den Großen
- 283 **Batman** € 8,50  
La kleines Schnitzel, Pommes Frites
- 279 **Mobby Dick** € 7,90  
La 5 Fischstäbchen mit Pommes Frites
- 282 **Chicken spezial** € 7,90  
La 5 Hähnchennuggets, Pommes Frites
- 280 **Kleiner Mönch** € 7,90  
 5 Rostbratwürstchen, Pommes Frites
- 281 **Max & Moritz** € 6,90  
La Penne mit Tomatensauce



Alle Preise inkl. MwSt. & Bedienung

SEIT  1898  
über 125 Jahre

# Klosterhof Knechtsteden

DAS RESTAURANT AM KLOSTER IM WALD



## Biere vom Faß

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

## Biere aus der Flasche

8	Bitburger Pils 0,0 herb, alkoholfrei	0,33l	€	3,90
81	Bitburger Pils <b>glutenfrei</b>	0,33l	€	4,00
6	Erdinger Weizenbier l.	0,5l	€	5,50
800	Erdinger Weizenbier, alkoholfrei l.	0,5l	€	5,50
7	Bolten-Malzbier l.	0,33l	€	3,90
80	Erdinger Alkoholfrei, Zitrone	0,33l	€	3,50

## Alkoholfreie Getränke

9	Coca-Cola <sup>2,13</sup> Cola Zero <sup>2,8,13</sup>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,30
11	Gerolsteiner Limo Orange <sup>12</sup>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,30
12	Gerolsteiner Limo Zitrone	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,30
308	Spezi	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,30
3100	Bionade, Holunder		0,33l	€	3,90
173	Gerolsteiner Orange-Passionsfrucht		0,33l	€	3,90
317	Eistee, Pfirsich+Zitrone <sup>5/13</sup>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,30
13	Mineralwasser, Gerolsteiner draussen: 0,3l		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		0,2l	€	3,50
20	Rhabarbernektar		0,2l	€	3,50
180	Maracujanektar		0,2l	€	3,50
21	Schweppes Bitter Lemon <sup>14</sup>		0,2l	€	3,90
22	Schweppes Tonic Water <sup>14</sup>		0,2l	€	3,90
23	Schweppes Ginger-Ale <sup>14</sup>		0,2l	€	3,90

Alle Säfte  
auch  
als Schorle  
0,3l 3,70 €  
0,5l 5,50 €

## Warmes & Eis-Getränke

25	Kaffee im Kännchen <sup>13</sup>	€	4,20
26	Espresso <sup>13</sup>	€	2,90
260	Espresso Macchiato <sup>13, D</sup>	€	3,20
27	Cappuccino <sup>13</sup>	€	3,70
66	Cappuccino Choco <sup>13, D</sup>	€	3,90
28	Milchkaffee <sup>13, D</sup>	€	3,50
64	Latte Macchiato <sup>13, D</sup>	€	3,90
65	Latte Macchiato spezial <sup>13, D</sup> mit Baileys oder Karamel	€	5,20
29	Tee im Glas Schwarz-, Pfefferminz- & Früchtetee etc.	€	2,80
98	Schokolade mit Sahne <sup>D,12</sup>	€	3,70
9800	Schokolade ohne Sahne <sup>D,12</sup>	€	3,00

## Offene Weine 0,15l Glas

<b>Weiß</b>			
100	Weinschorle <sup>G</sup>	€	5,80
108	Lugana	€	7,90
102	Riesling „Einblick“ <sup>G</sup>	€	7,40
103	„Gazelle“ Weißweincuvee 2024er <sup>G</sup>	€	7,90
104	Grauburgunder <sup>G</sup>	€	7,40
105	Chardonnay <sup>G</sup>	€	7,40
<b>Rosé</b>			
110	O.S.T Trinkhilfe Muskateller (halbtrocken) <sup>G</sup>	€	7,90
<b>Rot</b>			
112	Tempranillo <sup>G</sup>	€	7,40
116	Primitivo <sup>G</sup>	€	7,90

## Sekt & Erfrischendes

44	Prosecco <sup>G</sup>	0,1l	€	4,90
37	Aperol (gerne auch alkoholfrei!) <sup>G, 1</sup>	0,25l	€	7,50
381	Lillet Wild Berry <sup>G</sup>	0,25l	€	7,90

## Spirituosen

148	Schwarzbierlikör - Hausgemacht!	2 cl	€	3,70
46	Ramazotti	2 cl	€	3,70
155	Novizengold	2 cl	€	3,70
90	Grappa Pisoni	2 cl	€	5,00



## Klosterhof Knechtsteden

Klosterhof Gaststätten GmbH  
Klosterallee 1 · 41540 Dormagen  
Tel. 0 21 33-8 07 45  
info@klosterhof-knechtsteden.de  
www.klosterhof-knechtsteden.de

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

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 Kriebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

