



Klosterhof Knechtsteden



Donnerstag:

Pfannen-Schnitzeltag

- Alle Schnitzel (außer 830) werden mit Pommes Frites und Salat serviert

820	Schnitzel „Wiener Art“ <small>A; E; I;</small>	€	14,90
822	Schnitzel „Zwiebel-Paprika-Rahm“ <small>A; D; E; I;</small> mit Zwiebel-Paprika-Streifen in Rahmsauce	€	15,90
828	Schnitzel „Hawaii“ <small>A; D; E; I; 5</small> mit Ananas und Käse überbacken	€	15,90
829	Schnitzel „Elsässer Art“ <small>A; D; E; I;</small> mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	€	15,90
830	Großer Salat „Schnitzel“ <small>A; E; I;</small> gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Schnitzelstreifen	€	13,90
832	Schnitzel „Pfeffer-Rahm“ <small>A; D; E; I;</small> mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce	€	15,90
833	Schnitzel „Tomate-Mozzarella“ <small>A; D; E; I;</small> mit Tomate, Mozzarella und Pesto überbacken	€	15,90



Klosterhof Knechtsteden



Vorweg und für den kleinen Hunger

- | | | | |
|--|---|---|-------------|
| 214
5; D; E; I; F | Kartoffelsuppe kl./gr.
dazu Lachsstreifen und Brot | | € 4,50/6,70 |
| 215
5; D; E; I; G; F | Tomatensuppe kl./gr.
mit Sahnehaube und Brot |  | € 4,60/6,80 |
| 188
5; D; I | Laib Brot
ein halbes Laib Brot
dazu Kräuterquark und Zitronenbutter |  | € 5,20 |
| 815
1; 2; 5; 8; D;
E; G; I; L; M | Klosterhof „Brotzeitler“
Schinken, Kappeswoosch, Flönzscheiben,
Leberwurst und mittelalter Gouda, dazu Brot & Butter | | € 11,90 |
| 190
1; 2; 5; D; F; I; L | Halver Hahn
mittelalter Gouda dazu Brot,
Butter, Senf, Zwiebeln und Brot |  | € 6,90 |



Klosterhof Knechtsteden

Der Großteil von unserem Gemüse kommt
AUS DER REGION

Klassisches aus der Klosterhofküche

823 1;2;5;E;G;L	Rheinischer Sauerbraten dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	€ 19,40
WDR 222 2;E;L	Knechtstedener Senfrostbraten 250 Gramm dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln Unser Klassiker, bekannt aus der WDR-Lokalzeit	€ 26,90
818 2;5;D; L;G ;A	Ochsenfetzen marinierte, gebratene Rinderstreifen dazu Pommes Frites und kl. Salat	€ 18,20
234 2;D;E;I	Schweinelendchen dazu Bratensauce, Pfannengemüse & Bratkartoffeln	€ 19,90
221 5;D;E;L	Dicke Bohnen dazu gebratener Bauchspeck, Salzkartoffeln und Senf	€ 13,20
237 A;D;E;K	Penne „Klosterhof“ mit Putenstreifen, Cherrytomaten und Lauchzwiebeln in Weißwein-Kräuterrahm	€ 15,80



Klosterhof Knechtsteden



Pfannenschnitzel

820 E; I; A	Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes Frites & kl. Salat	€ 14,90
821 D; E; I; A	Schweineschnitzel „Jäger Art“ dazu Champignon-Rahmsauce mit Pommes & kl. Salat	€ 15,90
822 D; E; I; A	Schweineschnitzel „Zwiebel-Paprika-Rahm“ dazu Zwiebel-Paprika-Rahmsauce mit Pommes & kl. Salat	€ 15,90
520/521 D; E; I	Ketchup / Mayonnaise	je € 0,50

Aus Meer und See

254 B; D; E; I; K	Lachssteak auf Zitronenkräutersauce dazu Reis und Salat ³	€ 18,20
216 B; D; E; I	Zanderfilet dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln	€ 17,60
274 A; B; D; E; I; K	Penne "à la Chef" Lachswürfel, Cherry-Tomaten und Lauchzwiebeln in Zitronen-Kräuterrahm	€ 14,90



Klosterhof Knechtsteden



Flammkuchen & Vegetarisches

- | | | | |
|-------------------|---|--|---------|
| 767
2; 5; D; 1 | Flammkuchen „Klassisch“
belegt mit Crème fraîche,
Schinkenstreifen & Lauchzwiebeln | | € 8,80 |
| 768
D; 1 | Flammkuchen „Florentiner“
belegt mit Crème fraîche,
Spinat, Schafskäse & Tomaten | | € 9,60 |
| 769
3; 6; 1 | Flammkuchen „Vegan“
belegt mit Ratatouille Gemüse,
schwarzen Oliven und Zwiebeln | | € 11,20 |
| 239
M | Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry
pikant würzig mit buntem Gemüse
und Hülsenfrüchten | | € 14,20 |



Klosterhof Knechtsteden



Steaks servieren wir mit Kräuterbutter ^D

- | | | |
|-----|---|---------|
| 330 | Putensteak
lecker und leicht | € 11,50 |
| 334 | Rumpsteak
herzhaft im Geschmack 250 Gramm | € 19,50 |

Beilagen

- | | | | |
|---------|------------------------|---------|-----------------------|
| 600 | Pommes frites € 3,60 | 609 | Kartoffelklöße € 4,50 |
| | | 1; 2; 5 | |
| 601 | Bratkartoffeln € 4,50 | 610 | Pfannengemüse € 4,50 |
| D | mit Speck und Zwiebeln | D; E | |
| 605 | Penne € 3,60 | 604 | Salzkartoffeln € 3,60 |
| A; I; D | | D; | |
| 603 | Bohnen € 4,50 | 608 | Reis € 3,60 |
| D | mit Speck und Zwiebeln | | |

Saucen & Dips

- | | | | |
|------------|--------------------------|------------|------------------------|
| 520 | Ketchup € 0,50 | 521 | Mayonnaise € 0,50 |
| A; D; E; I | | A; D; E; I | |
| 612 | Sauce hollandaise € 2,60 | 615 | Sauce béarnaise € 2,60 |
| A; D; E; I | | A; D; E; I | |
| 614 | Pfeffer-Rahmsauce € 2,60 | 617 | Kräuterquark € 1,60 |
| D; E; I | | D | |
| 616 | Whisky-Rahmsauce € 2,60 | | |
| 1; D; E; I | | | |

Extras

- | | | | |
|-----|----------------------|-----|-------------------------------------|
| 618 | Kräuterbutter € 0,60 | 888 | extra Brot (auch Glutenfrei) € 1,60 |
| D | | I | |



Klosterhof Knechtsteden

Der Großteil von unserem Gemüse kommt
AUS DER REGION

Salate frisch vom Feld

- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 261 | Großer Salatteller „Natur“
gemischter, bunter Salat der Saison
dazu gebratene Champignons |  | € 12,50 |
| 268 | Großer Salatteller „Klosterhof“
gemischter, bunter Salat der Saison
mit gebratenen Putenstreifen und Champignons | | € 14,50 |
| 266 | Großer Salat „Ochsenfetzen“
gemischter, bunter Salat der Saison
mit marinierten, gebratenen Rinderstreifen | | € 15,20 |
| 262 | Großer Salatteller „Putenbrust“
gemischter, bunter Salat der Saison,
dazu gebratene Putenstreifen | | € 13,90 |
| 264 | Kleiner gemischter Salatteller
dazu unser Joghurt-Dressing |  | € 5,50 |

Dressings:

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

G; L

G

D; G

Zu den Salaten reichen wir Brot (auch Glutenfrei)

S; I

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



Klosterhof Knechtsteden

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark^D

811	Ofenkartoffel „Lachs“ mit Räucherlachs	€ 9,20
812	Ofenkartoffel „Champignon“	€ 8,90
813	Ofenkartoffel „Pute“	€ 9,40
814	Ofenkartoffel „Klosterhof“ mit Putenbruststreifen & Champignons	€ 9,90
816	Ofenkartoffel „Ochsenfetzen“ mit marinierten & gebratenen Rinderstreifen	€ 10,90



Desserts & Kuchen zum krönenden Abschluss

295	Gebackene Apfelringe dazu Vanilleeis und Vanillesauce <small>10; D; I</small>	€ 6,20
2940	Warmes Schokoladentörtchen dazu Kirschen und Vanilleeis <small>1; 10; A; D; I</small>	€ 6,90
292	Mango-Kokos-Mousse	€ 5,90
290	Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne <small>3,5; A; D; G; I; K</small>	€ 5,90
422	Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne <small>A; D; I</small>	€ 5,70





Klosterhof Knechtsteden

Bier

1	Knechtstedener Schwarze i	0,4l	€ 4,00
1010	Knechtstedener Kellerbier, naturtrüb i	0,4l	€ 4,00
223	Früh Kölsch i	0,3l	€ 2,90
3	Bolten Alt i	0,3l	€ 2,90
4	Bitburger Pils i	0,3l	€ 2,90
8	Bitburger, alkoholfrei i	0,33l	€ 3,50
315	Bitburger Radler, alkoholfrei i	0,33l	€ 3,50
6	Erdinger-Weizenbier 800 Erdinger, alkoholfrei i	0,5l	€ 4,50
7	Malzbier, Vitamalz i	0,3l	€ 3,00
301	Biermix-Getränke (Radler, Alster, Schuss etc.) i	0,3l	€ 3,00
3000	Kölsch, Kölsch-Lemon i	0,3l	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke und Softdrinks

9	Coca-Cola 2,13 10 Coca light 2/8,13 1011 Coca Zero 13 2/8	0,3l	€ 2,90
11	Fanta 1 12 Sprite 308 Spezi 1	0,3l	€ 2,90
172/ 173	Bitburger Fassbrause, Zitrone o. Orange 1,1/6,2/8	0,33l	€ 3,50
170	Früh Sport, Zitrone 1,1/2/8	0,33l	€ 3,50
3100	Bionade, Holunder	0,33l	€ 3,50
13	Mineralwasser, Gerolsteiner	0,25l	€ 2,70
14	Mineralwasser, Gerolsteiner	0,75l	€ 6,50
16	Orangensaft	0,2l	€ 2,80
17	Apfelsaft	0,2l	€ 2,80
18	Traubensaft, rot	0,2l	€ 2,80
19	Saurer Kirschnektar	0,2l	€ 2,80
1800	Johannisbeersaft 5	0,2l	€ 2,80
20	Rhabarbersaft	0,2l	€ 2,80
180	Maracuja Saft	0,2l	€ 2,80
21	Schweppes Bitter Lemon 14	0,2l	€ 3,50
22	Schweppes Tonic Water 14	0,2l	€ 3,50
23	Schweppes Ginger-Ale 14	0,2l	€ 3,50
97	Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 13,/D.		€ 3,50
288	Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne H./D./K./Z.		€ 3,50



Alle Säfte auch
als Schorle 0,3l 2,90 €
0,5l 4,70 €



Klosterhof Knechtsteden

Warme Getränke

24	Kaffee, Tasse 13	€	2,20
25	Kaffee, Kännchen 13	€	3,80
26	Espresso 13	€	2,40
260	Espresso Macchiato 13; D	€	2,60
27	Cappuccino D	€	3,20
66	Cappuccino-Schoko 13;D	€	3,50
64	Caffé Latte Macchiato 13;D	€	3,80
65	Caffé Latte Macchiato Spezial mit Baileys, Rum oder D	€	5,20
28	Milchkaffee 13; D	€	3,20
29	Tee, Glas	€	2,50
98	große Tasse heiße Schokolade mit Sahne D	€	3,00
96	Glühwein G	€	3,50
1114	Kinderpunsch	€	3,00
950	Jagatee	€	2,50
949	Grog	€	4,50



Aperitifs

31	Martini Bianco 5cl G	€	3,70
34	Sherry Sandeman medium 5cl G	€	3,80
35	Sherry Sandeman dry 5cl G	€	3,80
36	Campari Orange 5cl 1	€	5,20
44	Prosecco 0,1 Glas G	€	4,10
37	Aperol G,1	€	6,20
38	Hugo G	€	6,50
381	Lillet Wild Berry G	€	6,90



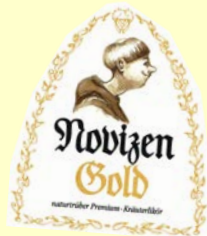
Klosterhof Knechtsteden

Unsere Empfehlung

148	Knechtstedener Schwarzbierlikör, hausgemacht 2cl	€	3,00
149	Knechtstedener Schwarzbierlikör, hausgemacht / Flasche 0,25l	€	6,99
155	Novizengold 2cl	€	3,00

Bitter je 2cl

45	Fernet-Branca
46	Amaro Ramazzotti
47	Averna
49	Jägermeister
50	Underberg
60	Kümmerling
62	Killepitsch



€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00

Spirituosen je 2cl

39	Klosterschnaps
89	Ouzo
51	Bure Korn Kornbranntwein
56	Linie Aquavit
57	Havanna Club Silver Dry
59	Wodka Gorbatschow

€	3,00
€	3,00
€	2,50
€	3,50
€	3,50
€	3,00

Liköre

5061	Romanza Amaretto 2cl	€	3,00
5063	Molinari Sambuca Extra 2cl	€	3,00
5065	Baileys - Original Irish Cream Liqueur 4cl 1,13	€	4,00



Klosterhof Knechtsteden

Weinbrand und Brandy *je 2cl*

5067	<i>Asbach Uralt</i>	€	3,00
5068	<i>Chantré Weinbrand</i>	€	3,00
5070	<i>Osborne Veterano Brandy</i>	€	4,00

Whisky *je 2cl*

5072	<i>Jack Daniel's Tennessee Whisky</i>	€	3,50
5073	<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon</i>	€	3,50
5074	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	€	3,50
5075	<i>Paddy Old Irish Whisky</i>	€	3,50
5081	<i>Glen Fiddich single malt</i>	€	4,50

Obstbrand *je 2cl*

5077	<i>Obstwasser</i>	€	3,00
5078	<i>Williams-Birne</i>	€	3,00
5080	<i>Apfel-Geist</i>	€	3,00
	<i>Aus Äpfel von den Wiesen am Kloster Knechtsteden! Haus der Natur</i>		

Digestif *je 2cl*

81	<i>Hennessy VS</i>	€	4,00
82	<i>Otard Cognac VSOP</i>	€	4,00
83	<i>Remy Martin VSOP Fine Champagner</i>	€	4,50
84	<i>Carlos I. Gran Reserva</i>	€	4,50
85	<i>Calvados Busnel Vieille Reserve VSOP</i>	€	4,00
90	<i>Grappa Pisoni</i>	€	4,50



Klosterhof Knechtsteden

Offene Weine

Weißwein Glas 0,20 l - offene Weine

- | | | |
|-----|--|--------|
| 100 | Weinschorle ☼ | 4,20 € |
| 108 | Lugana „Luna“ - Venetien - Casa Vinicola Bennati ☼
<i>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.</i> | 5,60 € |
| 102 | Sommer-Tipp: Riesling „Einblick“ ☼
<i>erfrischend, leicht und unkompliziert, aus den Bergen rund um Leiwien / Mosel</i> | 5,10 € |
| 105 | Chardonnay Pierre et Remy Gauthier ☼
<i>im Geschmack wirkt der Wein sehr frisch und gefällig, mit weißen Blüten-Aromen sowie Pfirsich und Erdbeeren</i> | 5,10 € |
| 104 | Grauburgunder Baden / Kaiserstuhl Weingut Schätzle ☼
<i>in der Nase fruchtig, am Gaumen würzig und körperreich</i> | 5,10 € |
| 103 | Sauvignon Blanc QbA Weingut am Nil ☼
<i>in der Nase exotische Früchte, grüner Apfel, mineralisch unterlegt, am Gaumen knackig und fest, saftig im Abgang</i> | 5,60 € |

Rosé Glas 0,20 l - offene Weine

- | | | |
|-----|--|--------|
| 110 | O.S.G Trinkhilfe Muskateller, Rosé nass, Weingut Siegloch ☼
<i>Blumige Nase mit Anklängen von tropischen Früchten und Muskat</i> | 5,10 € |
|-----|--|--------|

Rotwein Glas 0,20 l - offene Weine

- | | | |
|-----|--|--------|
| 114 | Merlot Pierre et Remy Gauthier ☼
<i>im Aroma überwiegen schwarze Früchte, insbesondere Kirsche und Pflaume, der Wein ist würzig im Geschmack, voll und mit einer angenehmen Struktur</i> | 5,20 € |
| 112 | Tempranillo Torre de Barredda Castilla ☼
<i>feines und elegantes Aroma von roten und schwarzen Früchten, angenehme Frucht, voller, harmonischer Geschmack.</i> | 5,20 € |
| 116 | Primitivo, Teatro Latino ☼
<i>In der Nase Aromen von Backpflaumen, würziger Geschmack, Nuancen von Zimt und Vanille - gehaltvoll</i> | 5,60 € |

Prosecco, Sekt & Champagner - 0,75 l Flaschen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 44 | Prosecco ☼ 0,1 Glas | 4,50 € |
| 150 | Prosecco Frizzante Il Follo Valdobbiadene IGT ☼
<i>frische Nase, viel Frucht.</i> | 19,50 € |
| 151 | Blanc de Blancs, Gutssekt Weingut Schätzle ☼
<i>Klassische Flaschengärung (traditionelle Champagner-Methode)
Viel Frucht und Frische mit zarter Perlage. Eine ideale Erfrischung.</i> | 25,90 € |
| 153 | Champagner Michel Lorient AC ☼ | 69,00 € |



Klosterhof Knechtsteden

Flaschenweine

Weißwein - 0,75 l Flasche

- | | | |
|-----|---|---------|
| 128 | Chardonnay La Forge Estate, Languedoc <small>G</small> | 24,90 € |
| | <i>im Geschmack wirkt der Wein sehr frisch und gefällig,
mit weißen Blüten-Aromen, sowie Pfirsich und Erdbeeren</i> | |
| 123 | Weissburgunder Qba Pfalz Weingut Reuther <small>G</small> | 23,90 € |
| | <i>fruchtige Nase mit einem Hauch Apfel sehr saftige
und aromatische Mitte, charmanter trockener Abgang</i> | |
| 124 | Ruppertsberger Riesling, Weingut Fußer / Pfalz <small>G</small> | 23,90 € |
| | <i>Duft nach weißem pfirsich und Aromen von exotischen Früchten, feines
Säurespiel, elegant und ausgewogen</i> | |
| 121 | Falerio DOC, Trebbiano <small>G</small> | 21,90 € |
| | <i>Die Traube Luganas. Saftiger Wein, das Bouquet erinnert an Äpfel und Nüsse</i> | |

Rotwein - 0,75 l Flasche

- | | | |
|-----|--|---------|
| 135 | Montepulciano D'Abruzzo / Teatro Latino <small>G</small> | 24,50 € |
| | <i>Fruchtige Aromen, die abgerundet werden von betörenden, würzigen Nuancen</i> | |
| 136 | Pinot Noire la Forge Estate Jean Claude Mas <small>G</small> | 24,50 € |
| | <i>rubinrote Farbe, Duft nach dunklen Früchten, samtiger Geschmack.</i> | |
| 137 | Syrah la Forge Estate Jean Claude Mas <small>G</small> | 24,50 € |
| | <i>besitzt ein fruchtiges und feinwürziges Aroma, sein Bouquet wird bestimmt
von getrockneten Früchten</i> | |
| 147 | Amigos, Torre de Barreda <small>G</small> – 12 Monate Barrique
(Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon) | 24,90 € |
| | <i>angenehmer Duft nach Brombeeren und Backpflaumen,
Nuancen von Tabak, schöne Karamellnote</i> | |
| 145 | Barolo DOCG Giacosa Fratelli <small>G</small> | 49,00 € |
| | <i>die besondere Empfehlung des Hauses für Weinkenner</i> | |

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, D Milch, G Schwefeldioxid & Sulfite,
H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide