



Das Restaurant am Kloster Knechtsteden

Klosterhof Knechtsteden

Dormagen von seiner schönsten Seite ...

Speisekarte



*Die Heimat des
Knechtstedener
Schwarzbieres*



Jeden Donnerstag:

Pfannen-Schnitzeltag

- Alle Schnitzel (außer 830) werden mit Pommes Frites serviert
- Gerne alle Gerichte auch mit Hähnchenfleisch (Aufpreis: 1,00 €)
- Gerne auch mit Bratkartoffeln statt Pommes Frites (Aufpreis: 1,50 €)

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

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



Klosterhof Knechtsteden



Vorweg und für den kleinen Hunger

214	Kartoffelsuppe	Klein €	5,50
<small>5DEFI</small>	dazu Lachsstreifen und Brot*	Groß €	7,50
215	Tomatensuppe kl./gr.	Klein €	5,40
Ve	mit Sahnehaube und Brot*	Groß €	7,20
<small>5DEFGI</small>	La gerne laktosefrei (ohne Sahnehaube)		
188	Dreierlei Brot	€	6,90
Ve	dazu Kräuterquark und Zitronenbutter		
<small>5DFI</small>			
190	„Halver Knechtstedener Hahn“	€	8,90
Ve	Mittelalter Gouda mit Brot*, Butter, Zwiebeln und Senf		
<small>DFIL</small>			
193	Riesenbockwurst	€	11,50
Gf	mit Rheinischem Kartoffelsalat und Senf		
<small>24ADL</small>			
815	Klosterhof „Brotzeitler“	€	14,90
<small>1258DF GILM</small>	Schinken, Kappeswoosch, Flönzscheiben, Leberwurst, mittelalter Gouda · dazu Brot* und Butter		

Gf *gerne mit glutenfreiem Brot + 1 €

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

Der Großteil von unserem Gemüse kommt
AUS DER REGION

Klassisches aus der Klosterhofküche





- | | | |
|--|---|---------|
| 823

12SEGL | Rheinischer Sauerbraten vom Rind
dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Mandeln | € 25,90 |
| 222

2EIL | Knechtstedener Senfrostbraten
dazu Bohnen und Bratkartoffeln beides mit Speck & Zwiebeln
auch glutenfrei bestellbar 
Unser Klassiker · bekannt aus der WDR-Lokalzeit  | € 29,90 |
| 221
DELGI | Dicke Bohnen
mit Bauchspeck, Salzkartoffeln und Senf | € 16,20 |
| 237
ADEIK | Penne „Klosterhof“
mit Putenstreifen, Cherrytomaten
und Lauchzwiebeln in Weißwein-Kräuterrahm | € 17,80 |
| 818
25DLGIA | Ochsenfetzen
marinierte, gebratene Rinderstreifen
dazu Pommes Frites und kl. Salat | € 20,90 |
| 819

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

Aus Meer & See

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

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 & Sulfit, 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



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
SADEGI | 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



Klosterhof Anechtsteden

Steaks serviert mit Kräuterbutter Gf

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

Beilagen

La Ve 600	Pommes frites	€	4,50	609 125	Kartoffelklöße	€	5,50	Ve Gf La
Gf 601 D	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€	5,50	603 D	Bohnen mit Speck und Zwiebeln	€	5,50	Gf
Ve 605 ADI	Penne	€	4,50	610 DE	Pfannengemüse	€	6,00	Ve Gf
Gf 604 D	Salzkartoffeln	€	4,50	608	Reis	€	4,50	Ve Gf
Gf 624	Ofenkartoffel m. Quark	€	8,90	607 I	Krokette	€	4,50	Ve La

Saucen & Dips

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

Extras

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

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

Gf Glutenfrei Ve Vegetarisch Vg Vegan La Laktosefrei



Klosterhof Knechtsteden

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	Großer Salatteller „Natur“	€	13,90
	Ve gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Champignons und Dressing* nach Wahl		
268	Großer Salatteller „Klosterhof“	€	16,70
	gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Dressing* nach Wahl		
266	Großer Salatteller „Ochsenfetzen“	€	18,20
	gemischter, bunter Salat der Saison mit marinierten, gebratenen Rinderstreifen und Dressing* nach Wahl		
262	Großer 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 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 & Sulfit, 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 „Ochsenfetzen“ 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 35ADGIK 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 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



Klosterhof Knechtsteden



Kinderkarte – Preise nur für Kinder!

11284

Räuberteller

zum Räubern bei den Großen

€ 0,00

283 **La**

Batman

kleines Schnitzel,
Pommes Frites

1AEGIL



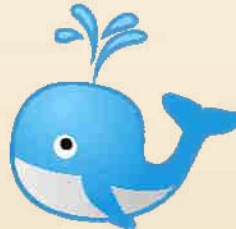
€ 8,50

279 **La**

Moby Dick

5 Fischstäbchen
mit Pommes Frites

1ABGIL



€ 7,90

282 **La**

Chicken spezial

5 Hähnchennuggets,
Pommes Frites

14AEGIL



€ 7,90

280

Kleiner Mönch

5 Nürnberger Rostbratwürstchen,
Pommes Frites

124ADEGILM

€ 7,90

281 **La** **Vg**

Max & Moritz

Penne mit Tomatensauce

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 & Sulfit, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei




Klosterhof Knechtsteden


Bier vom Faß

1	Knechtstedener Schwarze		0,4l	€ 4,40
00	Knechtstedener Kellerbier, naturtrüb		04l	€ 4,40
223	Früh Kölsch		0,3l	€ 3,30
3	Bolten Alt		0,3l	€ 3,30
4	Bitburger Pils		0,3l	€ 3,30
306	Stauder Radler	0,3l € 3,30	0,5l	€ 5,50

Bier aus der Flasche

8	Bitburger, 0,0 herb, alkoholfrei		0,33l	€ 3,90
81	Bitburger, glutenfrei 		0,33l	€ 4,00
6	Erdinger-Weizenbier 800 Erdinger, alkoholfrei		0,5l	€ 5,50
80	Erdinger, alkoholfrei Zitrone		0,33l	€ 3,50
7	Malzbier von Bolten		0,33l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke und Softdrinks

9	Coca-Cola ^{2;13}  Coca-Coca Zero ^{13;2;8}		0,3l	€ 3,50
1	Gerolsteiner Limo Orange ¹		0,33l	€ 3,90
2	Gerolsteiner Limo Zitrone ¹		0,33l	€ 3,90
308	Gerolsteiner Spezi ¹		0,33l	€ 3,90
12	Früh Sport, Zitrone ^{1;G;2;8}		0,33l	€ 3,90
300	Bionade, Holunder		0,33l	€ 3,90
13	Gerolsteiner Orange-Passionsfrucht		0,33l	€ 3,90
3	Mineralwasser, Gerolsteiner		0,25l	€ 2,80
1	Mineralwasser, Gerolsteiner		0,75l	€ 7,00
8	Orangensaft		0,2l	€ 3,50
7	Apfelsaft		0,2l	€ 3,50
9	Saurer Kirschnektar		0,2l	€ 3,50
00	Johannisbeernektar ⁵		0,2l	€ 3,50
20	Rhabarbernektar		0,2l	€ 3,50
0	Maracujanaektar		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



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

 Glutenfrei



Klosterhof Anechtsteden

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
35	Sherry Sandeman dry 5cl ^G	€ 5,10
36	Campari Orange 5cl ¹	€ 7,90
44	Prosecco 0,1 Glas ^G	€ 4,90
37	Aperol ^{1G} (auch Alkoholfrei!)	€ 7,50
381	Lillet Wild Berry ^G	€ 7,90



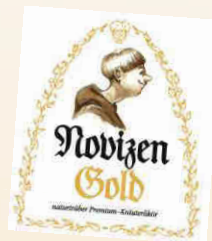
Klosterhof Knechtsteden

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

45	Fernet-Branca
46	Amaro Ramazzotti
47	Averna
49	Jägermeister
62	Killepitsch



€ 3,70
€ 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



Klosterhof Knechtsteden

Weinbrand und Brandy je 2cl

5067	Asbach Uralt	€	4,00
5070	Osborne Veterano Brandy	€	4,50

Whisky je 2cl

5072	Jack Daniel's Tennessee Whisky	€	4,50
5081	Glen Fiddich single malt	€	5,00

Obstbrand je 2cl

5077	Obstwasser	€	4,00
5076	Himbeergeist	€	4,00
5078	Williams-Birne	€	4,00
5080	Apfel-Geist <i>Aus Äpfel von den Wiesen am Kloster Knechtsteden!</i> <i>Haus der Natur</i>	€	4,00



Digestif je 2cl

81	Hennessy VS	€	5,00
90	Grappa Pisoni	€	5,00

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



Klosterhof Knechtsteden

Neu & Alkoholfrei
als Wein-Alternative:

117/118

Sparkling Tea

0,15l-Glas weiß
oder rosé

für 7,90 €



Weißwein Glas 0,15 l

- 100 **Weinschorle** ^G 5,80 €
- 102 **Riesling „Einblick No1“ Weingut Köwerich / Mosel** ^G 7,40 €
Leicht würziger Duft von Äpfeln und Aprikosen, pikante, knackige Frucht, nachklingend.
- 103 **Gazelle Weissweincuvee 2024er** ^G 7,90 €
Die Gazelle zeigt sich mit leichtfüßiger Eleganz und fruchtbetonter Frische.
- 104 **Grauburgunder „Gutswein“ Weingut Schätzle / Baden** ^G 7,40 €
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.
- 105 **Chardonnay "Gadi" - Venetien** ^G 7,40 €
Das Duftspiel beginnt mit zarten Birnen-, Apfel- und Pfirsich-Aromen, dann entfalten sich reife Noten von Tropenfrucht.
- 108 **Lugana „Luna“ 2021er - Venetien** ^G 7,90 €
Der Lugana wächst auf Lehmböden am Gardasee. In der Nase zarte florale Aromen und eine leichte Note von Trockenfrüchten. Frischer Geschmack und feine Säure runden den Wein ab.

Rosé Glas 0,15 l

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

Rotwein Glas 0,15 l

- 114 **Le Jardin de Malepère Cuvée aus Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon 2021er** ^G 7,90 €
Rubin, schwarze Johannisbeere und schwarze Früchte mit einem Hauch von Schokolade und Mokka. Ziemlich konzentriert mit kräftigen, gut integrierten Tanninen. Schöne Frische am Ende.
- 112 **Tempranillo „Torre de Barreda Castilla“** ^G 7,40 €
Aromen von schwarzen und roten reifen Früchten, Anzeichen von Lakritz sowie Anis.
- 116 **Primitivo „Teatro Latino“** ^G 7,90 €
In der Nase Aromen von Backpflaumen. Würziger Geschmack, harmonisch und nachhaltig.

Prosecco & Sekt

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

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



Die Heimat des
Knechtstedener
Schwarzbieres

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

GEROLSTEINER



Bolten



Stauder Radler