



CHAMPAGNERREISE
13. APRIL 2019 | 19 UHR

Lassen Sie sich auf eine prickelnde Reise entführen! Zu unserem fantastischen 4-Gang-Menü präsentiert Ihnen Corinne Le Pellec vom Coco Vin fünf verschiedene Champagner aus den Häusern Champagne L'HOSTE Père et Fils und Champagne Pierson Cuvelier.

Abgerundet wird diese Erlebnisreise durch Erzählungen zum Herkunftsort sowie zur Herstellung des köstlichen Schaumweines.

115 EURO PRO PERSON

INKLUSIVE APERITIF // CHAMPAGNERREISE // MENÜ // MINERALWASSER // KAFFEE

KÜCHENPARTY
„TANZ IN DEN MAI“

30. APRIL
89 € PRO PERSON
ALL-INCL.

CHECK IN: 18.30 UHR | BEGINN: 19.00 UHR





LIVE COOKING
IN DER OFFENEN SHOWKÜCHE
SCHAUEN SIE DEN KÖCHEN
HAUTNAH ÜBER DIE SCHULTER

LOCKERE ATMOSPHÄRE
KRÄFTIGE BEATS MIT
DJ JÜRGEN ZIMMERMANN

KULINARISCHE STATIONEN
IM RESTAURANT, DER BAR UND DER KÜCHE
EXKLUSIVE SPEISEN
AUSGEFALLENE DRINKS



FISCHESSEN
AN KARFREITAG

z. B.
ZARTER KABELJAU // APFEL-RISOTTO // BLUTWURST // 24 EURO
GEBEIZTER LACHS // KNUSPRIGE REIBEKUCHEN // HONIG-DILL-SENF // 15 EURO
... und vieles mehr



OSTERBRUNCH
21. & 22. APRIL 2019
11.30 - 14.30 UHR

Der Brunch ist inklusive Mineralwasser, Orangen- und Multivitaminsaft, Kaffeespezialitäten sowie ein Glas Rheingauer Riesling Sekt.

38 EURO PRO PERSON



OSTERN
MIT FAMILIE & FREUNDEN
20. BIS 22. APRIL 2019 | AB 18 UHR

À LA CARTE AB 12,00€ PRO PERSON
4-GANG-MENÜ 59,00€ PRO PERSON



KOMMUNION & KONFIRMATION

Feiern Sie im CLOSTERMANN'S HOF. Unsere stilvollen Räumlichkeiten mit eigenen Terrassen sind für Veranstaltungen im kleineren und auch größeren Rahmen ideal geeignet.

Wir haben viele kreative Menüs für Sie zusammengestellt und beraten Sie gerne bei der individuellen Planung Ihrer Feier.



REIBEKUCHEN
MIT APFELKOPF & RÜBENKRAUT
IMMER SONNTAGS
VON APRIL BIS ENDE JUNI

AB 8,50€ PRO PERSON
ALL YOU CAN EAT
DIVERSE TOPPINGS



SPARGELZEIT
MAI UND JUNI 2019

Spargel – das königliche Gemüse, ein absolutes Genusserebnis. Frischer, heimischer Stangenspargel, klassisch mit zerlassener Butter und Kartoffeln oder nach Ihrem Gusto verfeinert – Sie werden begeistert sein!

01. MAI
AB 11 UHR

HOFFEST
TAG DER OFFENEN TÜR
BIERGARTENERÖFFNUNG

ERDBEERE
TRIFFT RHABARBER
ANFANG MAI BIS ENDE JULI

MAISCHOLLE
FINKENWERDER ART
ANFANG MAI BIS ENDE JUNI

Pfingsten Spezial

PFINGSTBRUNCH
PFINGSTSONNTAG | 11.30 - 14.30 UHR

MUTTERTAGSBRUNCH
12. MAI 2019 | 11.30 - 14.30 UHR

BERGISCHE KAFFEETAFEL
PFINGSTMONTAG | 14.30 - 17 UHR

MATJESWOCHE
ANFANG JUNI BIS ENDE JULI



„Durchgekocht,

Genuss ohne Pause“

Vorspeisen, Suppen & Salate

Vorweg | starters

Rindercarpaccio | Parmesan | Rucola | Olivenöl 13€

Beef-carpaccio | Parmesan | rocket | olive oil

Gebeizter Lachs | Honig-Dill-Senfsauce | Reibekuchen 12€

Pickled salmon | honey-dill-mustard sauce | potato fritter

Roulade kalt aufgeschnitten vom Kikok Huhn | Sellerie | Traube | Schwarze Walnuss 12€

Roulade cold sliced of Kikok chicken | celery | grapes | black walnut

Vorspeisen, Suppen & Salate

Vorweg | starters

✓ Gratinierter Ziegenkäse | Rucola | Blutorangen | geröstete Nüsse 11€

Goat cheese | rocket | blood orange | roasted nuts

Crevetten | Cocktailsauce | gegrillter Romana | Ananas | Dill 11€

Shrimps | cocktailsauce | grilled roman salad | pineapple | dill

„Achte stets bei Deinem Streben: Suppe ist das Salz im Leben“

Rheinische Kartoffelsuppe | Mettenden | Majoran 7€

Potato soup | sausage | majoran

✓ Selleriecremesuppe | Bärlauchpesto 6€

Celery cream soup | pesto of wild garlic

Schnibbelbohneintopf | gesottener Tafelspitz 7€

Stew of beans | hard boiled filet

Für Den Größeren Hunger | main courses

Roastbeef kalt | Remoulade | eingelegte Gurken | Krautsalat | Bratkartoffeln 16€

Roastbeef cold | remoulade | pickled cucumber | coleslaw | pan fried potatoes

Großer gemischter Blattsalat „Longhitter“ | Bratkartoffeln | Speck | Spiegeleier vom Hof Becker 11€

Large mixed salad „Longhitter“ | pan fried potatoes | bacon | pan fried eggs

Direkt aus dem Steinofen | out of the oven

Flammkuchen | Rote Zwiebeln | Speck | Schmand 9€

Flammkuchen | red-onions | bacon | sour cream

 Flammkuchen

“Halver Hahn” | Mittelalter Gouda | rote Zwiebeln | Paprikapulver | Senf | Röggelchencroutons 9€

Flammkuchen “Halver Hahn” | matured gouda cheese | red onions | mustard | paprika spice | rye bread croutons

Hauptgerichte | main courses

„Von Land und Meer, vom Fluss und Acker, aus der Region und von weit her“

Wiener Schnitzel vom Kalb | Bratkartoffeln | Kopfsalat | Preiselbeeren | Zitrone 22€

Wiener Schnitzel of veal | pan fried potatoes | lettuce | cranberries | lemon

Sauerbraten | Spätzle | Apfel-Rotkohl | Rosinen | Mandeln 19€

Sauerbraten | red cabbage with apple | Spätzle | raisins | almonds

Gebratene Kalbsleber | Apfelzwiebelchutney | Petersilie | Kartoffelpüree 24€

Fried veal-liver | apple-onionchutney | parsley | mashed potatoes

Rinderrolauden „Clostermanns“ | Kartoffelpüree | geschmorter Wirsing 20€

Beef-roulade “Clostermanns” | mashed potatoes | braised savoy cabbage

Rosa gebratenes Kalbsfilet | Bärlauch-Kartoffel-Püree | Spargelgemüse 27€

Rosy panfried tenderloin of veal | wild garlic-potato-puree | vegetables with asparagus

 Safran-Risotto | gebratener Blumenkohl | Blutorange 12€

Saffron-risotto | pan fried cauliflower | blood orange

Hauptgerichte | main courses

„Von Land und Meer, vom Fluss und Acker, aus der Region und von weit her“

Rinderrücken 220g 25€

Back of beef 220g

dazu gibt es Pfefferrahmsauce | Speckbohnen | Kroketten


going with pepper sauce | beans with bacon | croquettes

Gebratenes Kabeljaufilet | Senfsauce | Bratkartoffeln | Kopfsalat 24€

Fried codfish | mustard-sauce | pan fried potatoes | lettuce

Forelle „Müllerin Art“ | Mandelbutter | Spinat | Schwenkkartoffeln 19€

Trout „Müllerin Art“ | almond butter | spinach | potatoes

 Krautfleckerl | Bollheimer Bergkäse | Weißkohl | Birne 12€

Krautfleckerl (Austrian pasta) | Bollheimer cheese | white cabbage | pear

Süßer Abschluss | Dessert

„Eine Kleinigkeit hinterher?“

Sich einfach mal eine herbe Schokolade, eisige Erfrischung oder süße Überraschung gönnen.“

Crème brûlée 6€

Crème brûlée

Schokoladen-Variation | Mango | Passionsfrucht 8€

Chocolate variation / mango / passion fruit

Süße Kreation aus der Patisserie 8€

Sweet creation of the patisserie

Kugel Sorbet nach Tagesangebot je Kugel 2,50€

Kugel Apfelkaramelleis je Kugel 2,50€

Valrhona 70g Schokoladentafeln 5€

Ob weiß, blond, Vollmilch oder Zartbitter, große Auswahl

Valrhona chocolate-bars 70g, a lot of different sorts available

Rohmilchkäseauswahl 5 Sorten 13€

Cheese from affineur Waltmann

Für unsere Kleinen Gäste

For our small guests

Suppe | soup

Glatte Kartoffelsuppe 4,00€

Potatosoup



Hauptgang | main courses

Fischstäbchen | Remoulade | Bratkartoffeln 6,50€

Fish fingers with remoulade and pan fried potatoes

Pasta mit hausgemachter Bolognese 6,50€

Pasta with homemade Bolognese

Kleines Kalbsschnitzel | Pommes Frites | Buttererbsen 6,50€

Escalope of calf with French fries and peas

Dessert | *dessert*

Gemischtes Eis mit Streuseln 3,50€

Mixed ice-cream with sweet crumble

Mangosalat mit Vanilleeis 3,50€

Mango salad with vanilla ice-cream

