

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

WILLKOMMEN

DEUTSCH



KLOSTERCAFEEN

Das Kloster Café heute Die jetzigen Pächter Ria und Carl Jørgensen betreiben das Kloster Café seit 2005. Ria und Carl bieten ihren Gästen das ganze Jahr über ein besonderes Erlebnis in einem alten Café, in dem 54 Gäste Platz haben, während es draußen, vor dem Haus auf dem Marktplatz der Stadt, noch ungefähr 150 Sitzplätze in der Sonne gibt.

Im Jahr 2007 übernahmen Ria und Carl auch das Nachbargebäude, das, durch dessen Aufbau, mit dem Kloster Café verbunden ist.



SALAT DER SAISON

Gemischter Salat mit Saisongemüsen, je nach Jahreszeit mit Früchte dekoriert, dazu hausgemachte Dressing und Salatbrötchen.

10,40 €

KALTE GERICHTE

- Vormittagsteller - von 10.00 - 12.00 Uhr:** Rührei mit Bacon, geräucherter Lachs und Krabben, Brötchen mit Käse, Pfannkuchen mit Marmelade - dazu wird Schwarzbrot, Weißbrot und Butter serviert. 20,00 €
- Frokoststeller:** Hering mit Currysalat, Ei und Krabben, Tartelet mit Huhn und Spargel, frittiertes Fischfilet mit Remoulade - dazu wird Schwarzbrot, Weißbrot und Butter serviert. 20,00 €
- Luxusteller:** Eier & Krabben, geräucherter Lachs mit Dilldressing, frittiertes Fischfilet mit Remoulade - dazu wird Schwarzbrot, Weißbrot und Butter serviert. 20,00 €
- Aufschnittplatte:** 4 scheiben Wurstaufschnitt aus hausgemachte Produktion der Firma Højer Pølser - dazu servieren wir die passende Beilage, mit Schwarzbrot und Butter serviert. 20,00 €

DER KLEINE HUNGER

- Bagel mit Lachs:** Bagel, geschmiert mit Frischkäse, Lachs, roten Zwiebel, Erbsensprossen und Kaviar, dazu Guacamole. 13,45 €
- Bagel mit Krabben:** Bagel, geschmiert mit Frischkäse, Krabben, Spargel, Erbsensprossen und Kaviar, dazu Cocktailsauce. 13,45 €
- Schwarzbrot mit mariniertem Hering,** einem halben Ei, dazu Butter und Schmalz. 10,30 €
- Schwarzbrot mit frittierten Fischfilet,** Spargel, Kaviar, Zitrone, dazu Butter. 10,30 €
- Schwartzbrot mit lauwarmen Frikadellen,** Rotkohl und Butter. 10,30 €
- Hähnchenspiße:** 2 Spieße, ein kleiner gemischten Salat und Hausdressing. 10,40 €
- Tartelletten,** 2 Blätterteigtörtchen, gefüllt mit Hühnerfrikassee, dazu ein kleiner gemischten Salat. 10,15 €
- Salat der Saison:** Gemischter Salat mit Saisongemüsen, je nach Jahreszeit mit Früchte dekoriert, dazu hausgemachte Dressing und Salatbrötchen. 10,80 €



KLOSTERCAFEEN

Das Haupthaus war während des 17. und 18. Jahrhunderts im Besitz verschiedener Patrizierfamilien,



FOLIENKARTOFFEL

Dazu hausgemachtem Dressing und
ein kleiner gemischten Salat.

16,60 €

WARME GERICHTE

Pariserbøf: Rinderhacksteak mit rohen Zwiebeln, Meerrettich, Roter Bete, Kapern, Mixed Pickels und pasteurisiertem Eigelb, auf geröstetem Toastbrot serviert.	20,40 €
Sternschnuppe: 1 in Weißwein gedünstetes Schollenfilet, 1 frittiertes Fischfilet, Lachs und Krabben, Spargel, hausgemachte Cocktailsauce, auf geröstetem Toastbrot mit Butter serviert.	20,40 €
Hänchenbrust mit Folienkartoffel, dazu hausgemachtem Dressing und gemischter Salat.	21,10 €
Eierkuchen (Omelett) mit Käse, dazu gemischter Salat, Schwarzbrot und Butter.	17,70 €
Eierkuchen (Omelett) mit Schinken und Käse, dazu gemischter Salat, Schwarzbrot und Butter.	19,00 €
Eierkuchen (Omelett) mit Champignons und Käse, dazu gemischter Salat, Schwarzbrot und Butter.	19,00 €
Folienkartoffel, dazu hausgemachtem Dressing und gemischter Salat.	16,60 €
Folienkartoffel mit Hähnchen, dazu hausgemachtem Dressing und gemischter Salat.	18,20 €
Folienkartoffel mit Krabben, dazu hausgemachtem Dressing und gemischter Salat.	18,20 €
Folienkartoffel mit Lachs, dazu hausgemachtem Dressing und gemischter Salat.	18,20 €



KLOSTERCAFEEN

Im Jahr 1783 wechselte das Haus erneut seinen Besitzer. Die neuen Eigentümer, Familie Petersen, richteten im Keller eine Bäckerei ein und führten diese ab 1910, bis ihnen viele Jahre später das Kellergewölbe zu niedrig und die Bäckerei ins Nachbarhaus verlegt wurde.

Der Weizenbrotbäcker und Zunftmeister der Bäckerzunft Momme Detlef Jensen übernahm im Jahre 1778, das Haus.



CLUBSANDWICH

Toastbrot mit warmem Hähnchen und Bacon, Ananas, Salat und Currydressing. Dazu servieren wir Pommes Frites.

19,00 €

BURGER UND SNACKS

Kloster Caféens Burger: 200 gr. Rinderhacksteak mit Käse und Bacon, Salat, Tomaten, Gurke und Zwiebeln. Dazu servieren wir Pommes Frites.	20,40 €
Tønder Øst Bøfsandwich: 200 gr. Rinderhacksteak mit gebratenen Zwiebeln, Roter Bete, Ketchup, Remoulade und Gurkensalat. Mit Zwiebelsauce und Pommes Frites serviert.	20,40 €
Nachos-Burger mit Hähnchen oder Rind: Scharfes, frittiertes Hähnchenschnitzel oder 200 gr. Rinderhacksteak mit Nachos und Cheddar. Im Brioche-Bun mit Salat, roten Zwiebeln, Jalapeños, Guacamole und Salsa serviert. Dazu servieren wir Pommes Frites.	20,40 €
Salsa-Burger mit Hähnchen oder Rind: Scharfes, frittiertes Hähnchenschnitzel oder 200 gr. Rinderhacksteak mit Käse und Bacon. Im Brioche-Bun mit Salat, süßen roten Zwiebeln, Jalapeños, Erbsensprossen, Guacamole und Salsa. Dazu servieren wir Pommes Frites.	20,40 €
Würziger Hähnchenburger: Würziges, frittiertes Hähnchenschnitzel mit Käse und Bacon. Im Brioche-Bun mit Salat, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Burgerdressing. Dazu servieren wir Pommes Frites.	20,40 €
Kleine Köstlichkeiten: Pommes Frites, frittierte Goujon-Hähnchensticks, frittierte Mozzarella-Sticks, chilli cheese Ecken in Nachos-Panade, serviert mit drei verschiedenen Dips.	18,40 €
Clubsandwich: Toastbrot mit warmem Hähnchen und Bacon, Ananas, Salat und Currydressing. Dazu servieren wir Pommes Frites.	19,00 €
Nachos mit Käse: Nachos serviert mit geschmolzenem Käse und drei Dip-Sorten.	16,30 €
Nachos mit Hähnchenfilet: Nachos serviert mit geschmolzenem Käse, 3 stücke Hähnchenfilet, verschiedenen Dips.	18,40 €



KLOSTERCAFEEN

Im Jahr 1930 übernahmen Irma und Carl Petersen Haus und Bäckerei und beschloßen, eine Gaststätte mit Bäckerei zu betreiben. Danach wurde das Haus an verschiedene Gastronome verpachtet, die das Gebäude hauptsächlich als Café betrieben.



SELBST-BAU-BURGER

Die Kinder können ihren Burger selber zusammenbauen oder jedes Teil einzeln essen. Du findest auf dem Teller: ein Burgerbrötchen, (Burger patty) von Rinderhack, Bacon, Salat, Tomate, Gurke, geröstete Zwiebeln, Mayonaise und Ketchup.

10,40,- €

KINDERMENU

Kinderteller: 1 Frikardelle, 1 Hähnchenspiß, 2 Scheibe Aufschnitt von der Firma Højer Pølser, Gurke, Paprika und Cherrytomaten, serviert mit Schwarzbrot und Butter, Sowie einem süßen Dessert. 19,40 €

Selbst-Bau-Burger: Die Kinder können ihren Burger selber zusammenbauen oder jedes Teil einzeln essen. Du findest auf dem Teller: ein Burgerbrötchen, (Burger patty) von Rinderhack, Bacon, Salat, Tomate, Gurke, geröstete zwiebeln, Mayonaise und Ketchup. 10,40 €

Hähnchenspieße: 2 Hähnchenspieße mit Kinder pommes. 13,60 €

Fischfilet: Frittiertes Fischfilet mit Kinder Pommes. 13,60 €

Kinderportion Pommes 4,80 €

Mehr Auswahl findes Sie unter: **“DER KLEINE HUNGER”**



KLOSTERCAFEEN

Der Zahnarzt Mikkel Ro Larsen übernahm 2015 das Haus und wird es auch weiterhin als Café verpachten.

DESSERT UND KUCHEN

Gebackener Camembert , dazu geröstetes Weißbrot, Johannisbeermarmelade und Butter.	9,50 €
Hausgemachte Pfannkuchen , 2 Pfannkuchen mit Vanilleeis, Erdbeermarmelade und Schlagsahne.	9,50 €
Eisdessert , 3 Kugeln Eis, serviert mit Früchten der Saison und Schlagsahne.	9,50 €
Belgische Waffel , mit Vanilleeis, Erdbeermarmelade und Schlagsahne.	9,50 €
Warme Brötchen (Bolle) , mit Butter.	5,60 €
Warme Brötchen (Bolle) , mit Butter und Käse.	6,70 €
Dänische Schwarzbrotorte .	6,00 €
Apfelkuchen , mit Schlagsahne.	5,60 €
Walnusskuchen , mit Schlagsahne.	5,60 €
Angebot , heiße Schokolade oder Großer Kaffee, mit hausgemachtem weichem Brötchen (Bolle).	8,90 €
KUCHEN... Unser Kuchenangebot finden Sie in unserer Kühlvitrine.	

DESSERTGETRÄNK

Eiskaffee , Espresso mit Vanilleeis und Schlagsahne.	8,80 €
Eisschokolade , heiße Schokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne.	8,80 €



KLOSTERCAFEEN

Der Zahnarzt Mikkel Ro Larsen übernahm 2015 das Haus und wird es auch weiterhin als Café verpachten.



ANGEBOT

Heiße Schokolade oder Großer Kaffee,
mit hausgemachtem weichem Brötchen (Bolle).

8,90 €

BIER VOM FASS



Carlsberg Pilsner

Alster (½ Sprite, ½ Pils,

Radler (½ Schweppes Lemon , ½ Pils)

Klein 25 cl.	4,80 €
Mittel 40 cl.	8,10 €
Groß 60 cl.	10,30 €

Tuborg Classic

Klein 25 cl.	4,90 €
Mittel 40 cl.	8,40 €
Groß 60 cl.	10,60 €

Jacobsen

Klein 25 cl.	6,00 €
Mittel 40 cl.	9,20 €
Groß 50 cl.	10,60 €

Grimbergen

Klein 33 cl.	7,40 €
Groß 50 cl.	10,30 €

Kronenbourg 1664 Blanc

Klein 25 cl	6,00 €
Mittel 33 cl.	7,50 €
Groß 50 cl.	10,30 €

ALKOHOLFREI BIER VON FASS

Carlsberg Nordic

Klein 25 cl	4,80 €
Mittel 40 cl.	8,10 €
Groß 60 cl.	10,30 €



KLOSTERCAFEEN

Die Linde war von jeher eine Attraktion Tonderns. Durch eine Wurzelbeschädigung im Jahr 1950 wurde der beliebte Baum jedoch als einsturzgefährdet erklärt und wurde ohne viel Aufhebens in der Nacht auf den 26. Juli gefällt. Das Versprechen, eine neue Linde zu pflanzen, wurde nie erfüllt.



FINDEN SIE IHREN FAVORITEN...

Probieren Sie unser Angebot, bei dem Sie eine Planke mit vier verschiedenen Bierspezialitäten kaufen können.

Sie erhalten 120ml von jeder Biervariante

NUR: 10,40 €

Wir ändern ständig unsere Biersorten vom Fass, fragen Sie unser Bedienpersonal nach weiteren Informationen.



**- 4 CL. NORLYK GIN -
AUS DER LOKALEN BRENNEREI**

Norlyk Gin wird aus Wacholder und Zitrusfrüchten nach der Londoner Dry-Gin-Methode hergestellt, mit Fokus auf dem edlen Handwerk und der Einfachheit des Geschmacks, 4 cl. und wird mit tonic-wasser serviert.

10,80 €



- APEROL SPRITZ -

6 cl. Aperol und 8 cl. Cava, serviert mit Mineralwasser.

- LIMONCELLO SPRITZ -

6 cl. Limoncello und 8 cl Cava, serviert mit Mineralwasser

10,80 €

FLASCHENBIER, SPIRITUOSEN & WEINE



FLASCHENBIER

FÜR: Frokost, Ale, Bock, Lager, Porter, Hvede, Renaissance, IPA Blanc, Blond, Schwarzbier und alkoholfreies Pale Ale
Flasche 500ml. 10,80 €

Erdinger: Weißbier, Dunkel, Alkoholfrei
Flasche 500ml. 10,80 €

SCHNAPS

Rød Aalborg, Aalborg Export Akvavit, Linie Akvavit,
Aalborg Jubilæums Akvavit, Brøndums Snaps, 2 cl. 4,80 €

APEROL SPRITZ

Aperol Spritz - 6 cl. Aperol und 8 cl. Cava, serviert mit Mineralwasser. 10,80 €

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Spritz - 6 cl. Limoncello und 8 cl Cava, serviert mit Mineralwasser 10,80 €

SPIRITUOSEN

Norlyk Gin - aus der lokalen Brennerei

Norlyk Gin wird aus Wacholder und Zitrusfrüchten nach der Londoner Dry-Gin-Methode hergestellt, mit Fokus auf dem edlen Handwerk und der Einfachheit des Geschmacks, 4 cl. und wird mit tonic-wasser serviert. 10,80 €

Baileys, Wodka, Rum, Whisky 2 cl. 4,80 €

Fragen Sie uns nach weiteren 2 cl. Spirituosen ab 4,80 €

WEIN DES HAUSES - WEISSWEIN, ROTWEIN ODER ROSÉWEIN

1 Glas 8,30 € 1 Flasche Wein 26,80 €

WEINSCHORLE

1 Glas 8,90 €



KLOSTERCAFEEN

Ein Jahr später, am 26. Juli 1951, pflanzte eine Gruppe Bürger auf eigene Faust eine neue Linde. Als besonderes Ritual taufte sie den Fuß des Baumes mit Rinderblut.

ALKOHOLFREIE, KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE ZERO, SCHWEPPES LEMON,
MINERALWASSER, APFELSCHORLE, SPETZI:

Glas - Klein 25 cl.	4,80 €
Glas - Mittel 50 cl.	6,60 €
Glas - Groß 75 cl.	8,00 €

Ramlöse mit Zitrone, Mineralwasser mit Zitrone und Kohlensäure - Flasche 25 cl. 4,80 €

Carlsberg Kildevæld, Stilles Wasser - Flasche 50 cl. 4,80 €

Rynkeby Apfelsaft - 25 cl. 4,80 €

Solita Orangensaft - 25 cl. 4,80 €

Eistee, Peach oder Lemon - 50 cl. 6,60 €

Glas Leitungswasser mit Eiswürfeln 2,80 €

Karaffe Leitungswasser mit Eiswürfeln 4,10 €

Ökologischer Saft von Adelhardt:

Holunderblüte, Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Rhabarber - Flasche 27,5 cl. 5,80 €

Saft Schorle: Saft mit Mineralwasser, Saftsortiment:

Holunderblüten, Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Rhabarber - Glas 50 cl. 7,50 €



KLOSTERCAFEEN

Seit dem 18. Jahrhundert wächst eine stattliche Linde, die im Volksmund „Marktlinde“ genannt wird, vor dem Kloster Café. Die Marktlinde ist ein Zeichen der Seele Tonderns: Aktive und energische Bürger. Jedes Jahr verteilt das Linden-Komitee der Stadt Diplome an Privatpersonen, Gruppen, Organisationen oder Unternehmen, um ihren besonderen Einsatz für die Stadt zu ehren.

WARMER GETRÄNKE

KAFFEE

Tasse Kaffee	3,85 €
Becher Kaffee	4,55 €
Espresso	3,45 €
Doppelter Espresso	4,55 €
Cappuccino, Klein.	4,70 €
Cappuccino, Groß.	6,05 €
Café Latte, Klein.	4,70 €
Café Latte, Groß.	5,65 €
Milchkaffee, Klein.	4,70 €
Milchkaffee, Groß.	5,65 €
Kaffee Chok: heiße Schokolade mit Espresso und Schlagsahne.	7,40 €
Heiße Schokolade, mit Schlagsahne.	6,05 €

TEE

Schwarzer Tee: Earl Grey oder Mary Tee	4,55 €
Grüner Tee: Maria Tee oder Quittentee	4,55 €
Rooibush Tee: Waldbeeretee	4,55 €
Kräutertee: Tønder Festival Tee	4,55 €



KLOSTERCAFEEN

Im Oktober 2015 wird die Linde beschnitten, damit der Baum eine schöne Krone entwickelt, die mit dem neuen Kirchenturm der Christkirche harmoniert. In der Weihnachtszeit wird die Linde geschmückt und dekoriert und erstrahlt über dem Marktplatz.

GESCHICHTE DES KLOSTERCAFÉS

Das Kloster Café, gilt als das älteste Gebäude Tonderns. Dieses prächtige spätgotische Giebelhaus wurde um 1520 für die Tonderner Kalendebrüderschaft errichtet. Heute ist dieses Haus Dänemarks einziges noch erhaltenes Kalendehaus. Kalendehäuser waren Festhäuser, in denen man sich nach dem Gottesdienst versammelt hatte, um zu essen und zu trinken. Im Jahr 1618 wurden diese Feste in Dänemark verboten.

Das Haupthaus war während des 17. und 18. Jahrhunderts im Besitz verschiedener Patrizierfamilien, bis der Weizenbrotbäcker und Zunftmeister der Bäckerzunft Momme Detlef Jensen 1778 das Haus übernahm. Im Jahr 1783 wechselte das Haus erneut seinen Besitzer. Die neuen Eigentümer, Familie Petersen, richteten im Keller eine Bäckerei ein und führten diese ab 1910, bis ihnen viele Jahre später das Kellergewölbe zu niedrig und die Bäckerei ins Nachbarhaus verlegt wurde.

Im Jahr 1930 übernahmen Irma und Carl Petersen Haus und Bäckerei und beschloßen, eine Gaststätte mit Bäckerei zu betreiben. Danach wurde das Haus an verschiedene Gastronome verpachtet, die das Gebäude hauptsächlich als Café betrieben. Der Zahnarzt Mikkel Ro Larsen übernahm 2015 das Haus und wird es auch weiterhin als Café verpachten.

Das Kloster Café heute, Die jetzigen Pächter Ria und Carl Jørgensen betreiben das Kloster Café seit 2005. Ria und Carl bieten ihren Gästen das ganze Jahr über ein besonderes Erlebnis in einem alten Café, in dem 46 Gäste drinnen Platz haben, während es draußen, vor dem Haus auf dem Marktplatz der Stadt, noch ungefähr 150 Sitzplätze in der Sonne gibt.

Im Jahr 2007 übernahmen Ria und Carl auch das Nachbargebäude, das, durch dessen Aufbau, mit dem Kloster Café verbunden ist.

Die Geschichte der Linde, seit dem 18. Jahrhundert wächst eine stattliche Linde, die im Volksmund „Marktlinde“ genannt wird, vor dem Kloster Café.

Die Marktlinde ist ein Zeichen der Seele Tonderns: Aktive und energische Bürger. Jedes Jahr verteilt das Linden-Komitee der Stadt Diplome an Privatpersonen, Gruppen, Organisationen oder Unternehmen, um ihren besonderen Einsatz für die Stadt zu ehren.

Die Linde war von jeher eine Attraktion Tonderns. Durch eine Wurzelbeschädigung im Jahr 1950 wurde der beliebte Baum jedoch als einsturzgefährdet erklärt und wurde ohne viel Aufhebens in der Nacht auf den 26. Juli gefällt. Das Versprechen, eine neue Linde zu pflanzen, wurde nie erfüllt.

Ein Jahr später, am 26. Juli 1951, pflanzte eine Gruppe Bürger auf eigene Faust eine neue Linde. Als besonderes Ritual taufte sie den Fuß des Baumes mit Rinderblut.

Der Geburtstag der neuen Linde wurde in den kommenden Jahren groß gefeiert – wegen der ansteigenden Zahl der Teilnehmer, die die Stadt unter dem damaligen Bürgermeisterpaar Irma und Carl Petersen nicht mehr tragen konnte, findet dieses Fest heute nicht mehr statt.

Stattdessen trifft sich eine Gruppe Tonderaner jedes Jahr, um über den Alltag und die Entwicklung der Stadt zu sprechen, während sie einen Café-Kaffe genießen und das rege Treiben auf dem Markt beobachten.

Im Oktober 2015 wird die Linde beschnitten, damit der Baum eine schöne Krone entwickelt, die mit dem neuen Kirchturm der Christkirche harmoniert.

In der Weihnachtszeit wird die Linde geschmückt und dekoriert und erstrahlt über dem Marktplatz.



KLOSTERCAFEEN

Wir bitten um Entschuldigung, für mögliche Druckfehler und ausverkauftes essen und getränke.

TORVET 11, 6270 TØNDER