

SPISE- OG DRIKKEKORT

DANSK

VELKOMMEN



KLOSTERCAFEEN

Kloster Caféen i dag: De nuværende forpagtere Sandie og Keen Jørgensen, overtog driften af Klostercafeen 1. juli 2023 efter deres forældre Ria og Carl Jørgensen, der har drevet Kloster Caféen siden 2005 og byder året rundt sine gæster på en oplevelse i den gamle café, hvor der er plads til 54 siddende gæster indenfor og ca. 150 gæster ude på byens smukke torv på solsiden.

I 2007 overtog Ria og Carl også nabobygningen, som blev inddraget som et naturligt led i Kloster Caféens udvikling.



ÅRSTIDENS SALAT

Blandet salat af årstidens grønsager og eventuel frugt serveres med dressing og flutes.

76,- KR.

KOLDE FROKOSTRETTER

- Formiddagsplatte - serveres kun fra kl 10.00 - 12.00:** Røræg med bacon, laks og rejer, bolle med ost, pandekage med syltetøj - serveres med rugbrød, franskbrød og smør. 146,- kr.
- Frokostplatte:** Sild med karrysalat, æg og rejer, tartelet med høns og asparges samt friturestegt fiskefilet med remoulade, serveres med rugbrød, franskbrød og smør. 146,- kr.
- Pålægsplatte:** 4 slags pålæg fra Højer Pølser, serveres med tilbehør, rugbrød og smør. 146,- kr.
- Luksus platte:** Æg & rejer, røget laks med dilddressing og friturestegt fiskefilet med remoulade serveres med rugbrød, franskbrød og smør. 146,- kr.

TIL DEN LILLE SULT

- Bagel med laks:** Bagel med flødeost, laks, kaviar, rødløg og ærteskud. 98,- kr.
- Bagel med rejer:** Bagel med flødeost, rejer, asparges, kaviar, citron og ærteskud. 98,- kr.
- Rugbrød:** Med sild, karrysalat og et halv æg. 75,- kr.
- Rugbrød:** Med fiskefilet og remoulade. 75,- kr.
- Rugbrød:** Med frikadeller og rødkål. 75,- kr.
- Kyllingespjyd:** 2 stk. serveres med hjemmelavet dressing og lille blandet salat. 76,- kr.
- Tarteletter:** 2 stk. serveres med lille salat. 74,- kr.
- Årstidens salat:** Blandet salat af årstidens grønsager og eventuel frugt serveres med dressing og flutes. 76,- kr.



KLOSTERCAFEEN

Hovedhuset var igennem 1600- og 1700-tallet i forskellige Tønder-partricierslægteres eje.



BAGT KARTOFFEL

Serveres med hjemmelavet dressing
og blandet salat.

114,- KR.

VARME OG LUNE FROKOSTRETTER

Pariserbøf: Hakkebøf af 200 gr. oksekød tilberedt på ristet toast-brød med smør, rå løg, peberrod, rødbeder, kapers, pickles og pasteuriseret æggeblomme.	149,- kr.
Stjernesked: 1 hvidvinsdampet fiskefilet, 1 friturestegt fiskefilet, laks, rejer og hjemmelavet cocktaildressing tilberedt på ristet toastbrød med smør.	149,- kr.
Pandestegt kyllingebryst med bagt kartoffel: Serveres med hjemmelavet dressing og lidt salat.	154,- kr.
Æggekage med ost: Serveres med blandet salat, rugbrød og smør.	129,- kr.
Æggekage med skinke og ost: Serveres med blandet salat, rugbrød og smør.	139,- kr.
Æggekage med champignon og ost: Serveres med blandet salat, rugbrød og smør.	139,- kr.
Bagt kartoffel: Serveres med hjemmelavet dressing og blandet salat.	114,- kr.
Bagt kartoffel med kylling: Serveres med hjemmelavet dressing og blandet salat.	133,- kr.
Bagt kartoffel med rejer: Serveres med hjemmelavet dressing og blandet salat.	133,- kr.
Bagt kartoffel med laks: Serveres med hjemmelavet dressing og blandet salat.	133,- kr.



KLOSTERCAFEEN

I 1783 skiftede huset atter ejer – familien Petersen overtog huset. Familien Petersen drev et bageri i kælderen fra 1910, efter årenger blev kælderrummet dog for lavt, hvorefter de flyttede bageriet ind i nabohuset.

I 1778 overtog hvedebrødbager og oldermann for bagerlauget Momme Detlef Jensen huset.



CLUBSANDWICH

Toastbrød med lun kylling og bacon, ananas, salat og karrydressing.
Dertil serveres pommes frites.

139,- KR.

BURGER OG SNACK

- Kloster Caféens burger:** Hakkebøf af 200 gr. oksekød med ost og bacon. Serveret i lækker burgerbolle med salat, rødløg, tomat, agurk og burgerdressing. Dertil serveres pommes frites. **149,- kr.**
- Tønder Øst Bøfsandwich:** Hakkebøf af 200 gr. oksekød. Serveret i lækker burgerbolle med relish, rødbeder, ketchup, remoulade, agurksalat og bløde løg. Dertil serveres brun løgsovs og pommes frites. **149,- kr.**
- Nachos burger med kylling eller oksekødsbøf:** Spicy friteret kyllingebøf eller hakkebøf af 200 gr. oksekød toppet med nachos bagt med cheddar. Serveret i lækker brioche burgerbolle med salat, rødløg, jalapenos, ærteskud, guacamole og salsa. Dertil serveres pommes frites. **149,- kr.**
- Salsa burger med kylling eller oksekødsbøf:** Spicy friteret kyllingebøf eller hakkebøf af 200 gr. oksekød med ost og bacon. Serveret i lækker brioche burgerbolle med salat, syltede rødløg, jalapenos, ærteskud, guacamole og salsa. Dertil serveres pommes frites. **149,- kr.**
- Spicy kyllingeburger:** Spicy friteret kyllingebøf med ost og bacon. Serveret i lækker brioche burgerbolle med salat, rødløg, tomat, agurk og burgerdressing. Dertil serveres pommes frites. **149,- kr.**
- Små Lækkerier:** Pommes frites, friteret goujon kyllinge sticks, friteret mozzarella sticks med nachos panering, serveres med 3 slags dip. **134,- kr.**
- Clubsandwich:** Toastbrød med lun kylling og bacon, ananas, salat og karrydressing. Dertil serveres pommes frites. **139,- kr.**
- Nachos med smeltet ost:** Nachos serveres med smeltet ost og 3 slags dip. **119,- kr.**
- Nachos med Kylling:** Nachos serveres med smeltet ost, kylling og 3 slags dip. **134,- kr.**



KLOSTERCAFEEN

I 1930 overtog Irma og Carl Petersen bageriet og valgte i 1947 at lave stedet om til gæstgiveri og bageri, hvilket de drev frem til 1986. Herefter er stedet blevet forpagtet ud til forskellige restauratører der hovedsageligt har drevet stedet som cafe.



BYG SELV BURGER

Børnene sætter selv deres burger sammen, eller spiser hver del for sig, på tallerkenen serverer vi: burgerbolle, bøf, bacon, salat, tomat, agurk, ristet løg, mayonaise og ketschup.

76,- KR.

BØRNEMENU

Børneplatte: 1 frikadelle, 1 kyllingespyd, 2 slags pålæg fra Højer pølser, agurk, peberfrugt og cherrytomat serveres med rugbrød, smør og en sød dessert.	146,- kr.
Byg selv burger: Børnene sætter selv deres burger sammen, eller spiser hver del for sig, på tallerkenen serverer vi: burgerbolle, bøf, bacon, salat, tomat, agurk, ristet løg, mayonaise og ketchup.	76,- kr.
Kyllingespyd: 2 stk. Kyllingespyd med børne pommes frites.	99,- kr.
Fiskefilet: Friturestegt fiskefilet med børne pommes frites.	99,- kr.
Børne pommes frites	35,- kr.

Se også mindre retter under: "TIL DEN LILLE SULT"



KLOSTERCAFEEN

I 2015 overtog tandlæge Mikkel Ro Larsen huset og fortsætter med at forpagte det ud som cafe.

DESSERTER OG KAGER

Friturestegt Camembert , med ristet franskbrød og solbærsyltetøj.	69,- kr.
Hjemmebagte pandekager , 2 pandekager serveres med vaniljeis og jordbærsyltetøj.	69,- kr.
Isdessert , 3 kugler is serves med sæsonens frugt og flødeskum.	69,- kr.
Belgisk Vaffel , stor belgisk vaffel serveres med vaniljeis og jordbærsyltetøj.	55,- kr.
Lun bolle , med smør.	41,- kr.
Lun bolle , med smør og ost .	49,- kr.
Sønderjysk Rugbrødslagkage	41,- kr.
Æblekage , med flødeskum.	41,- kr.
Valnøddetærte , med flødeskum.	41,- kr.
TILBUD , varm chokolade med en lun bolle.	65,- kr.
HJEMMEBAGTE SMÅKAGER : Lille skål med en blanding af dagens hjemmebagte småkager.	41,- kr.
ØVRIGE KAGER... Se dagens udvalg i kageskabet.	

DESSERT DRIKKE

Iskaffe , varm espresso hældt over vaniljeis toppet med flødeskum.	64,- kr.
Is kakao , varm chokolade med vaniljeis og flødeskum.	64,- kr.



KLOSTERCAFEEN

Siden 1700-tallet, har linden vokset ude foran Kloster Caféen – og er døbt Torve-linden. Lindetræet er et udtryk for "Tønders sjæl". Aktive og energiske borgere. Hvert år uddeles diplomer efter indstilling fra lindekomiteen for at hædre enkeltpersoner, grupper, organisationer og virksomheder, der gør en ekstraordinær indsats for området.



TILBUD

Varm chokolade,
med en lun bolle og smør.

65,- KR.

FADØL



Carlsberg Pilsner

Alster (½ Sprite, ½ pilsner),

Radler (½ Schweppes Lemon , ½ pilsner)

Lille - 25 cl.

35,- kr.

Mellem - 40 cl.

59,- kr.

Stor - 60 cl.

75,- kr.

Tuborg Classic, Tuborg sæsonøl

Lille - 25 cl.

36,- kr.

Mellem - 40 cl.

61,- kr.

Stor - 60 cl.

77,- kr.

Jacobsen, "Spørg for varianter"

Lille - 25 cl.

44,- kr.

Mellem - 40 cl.

67,- kr.

Stor - 60 cl.

77,- kr.

Grimbergen: "Spørg for varianter"

Lille - 33 cl.

54,- kr.

Stor - 50 cl.

75,- kr.

Kronenbourg 1664 Blanc

Lille - 25 cl.

44,- kr.

Mellem - 33 cl.

55,- kr.

Stor - 60 cl.

75,- kr.

ALKOHOLFRI FADØL:

Carlsberg Nordic

Lille - 25 cl.

35,- kr.

Mellem - 40 cl.

59,- kr.

Stor - 60 cl.

75,- kr.



KLOSTERCAFEEN

Året efter, den 26. juli 1951, samlede en gruppe borgere og plantede et nyt lindetræ. Dette blev udført med et særligt ritual hvor lindens fod blev døbt med okseblod.



FIND DIN FAVORIT...

Prøv vores tilbud, hvor du/I kan købe et bræt med fire forskellige specialøl.

Du/I får 1,2 dl. af hver ølvariant.

KUN: 76,- KR.

Vi har løbende udskiftning af vores fadølstyper, så spørg vores servering for mere information.



**- 4 CL. NORLYK GIN -
FRA DET LOKALE DESTILLERI**

Norlyk Gin er lavet på enebær og citrusfrugt efter London Dry-Gin-metoden, med fokus på det ædle håndværk og det enkle i smagen. Serveres med tonic.

79,- kr.



- APEROL SPRITZ -

6 cl. Aperol og
8 cl. Cava
serveres med danskvand.

79,- kr.

FLASKEØL, SPIRITUS OG VINE



FLASKEØL

FUR: Frokost, Ale, Bock, Lager, Porter, Hvede, Renæssance, IPA, Blanc, Blond, Schwarzbier

Flaske 50 cl.

79,- kr.

Erdinger: Weißbier, Dunkel, Alkoholfri

Flaske 50 cl.

79,- kr.

SNAPS

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

35,- kr.

SPRITZ

Aperol Spritz: 6 cl. Aperol og 8 cl. Cava serveres med dansk vand.

79,- kr.

Limoncello Spritz: 6 cl. Limoncello og 8 cl. Cava serveres med dansk vand.

79,- kr.

SPIRITUS

Norlyk Gin - fra det lokale destilleri

Norlyk Gin er lavet på enebær og citrusfrugt efter London Dry-Gin-metoden, med fokus på det ædle håndværk og det enkle i smagen, 4 cl. serveres med tonic.

79,- kr.

Baileys, Vodka, Rum, Whisky, 2 cl.

35,- kr.

Spørg for, yderligere udvalg af 2 cl. spiritus

fra 35,- kr.

Irish Coffee, kaffe med whisky, sukker og flødeskum

69,- kr.

HUSETS- HVIDVIN, RØDVIN eller ROSÉVIN

1 Glas 59,- kr.

1 Flaske vin

195,- kr.

VINSCHORLE, vin blandet op med dansk vand

1 Glas

65,- kr.



KLOSTERCAFEEN

De første år markeredes fødselsdagen med store arrangementer, men det blev efterhånden for stort for det daværende bagermesterpar, Irma og Carl Petersen, der ikke i længden kunne klare stadig flere deltagere. I nyere tid samles en gruppe Tønder-borgere hvert år, og drøfter Tønder og egnens hverdag og udvikling - imens nyder de café-kaffen og følger med i livets gang på torvet, byens omdrejningspunkt og mødested.

KOLDE DRIKKE, ALKOHOLFRI

Coca-Cola

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE ZERO, SCHWEPPES LEMON, DANSKVAND, APFELSCHORLE, SPEZI:

Glas - Lille - 25 cl.	35,- kr.
Glas - Mellem - 50 cl.	48,- kr.
Glas - Stor - 75 cl.	58,- kr.
Ramlösa med citrus , danskvand med citrus - flaske 33 cl.	35,- kr.
Carlsberg Kildevæld , kildevand - flaske 50 cl.	35,- kr.
Rynkeby Æble Juice - 25 cl.	35,- kr.
Solita Appelsin Juice - 25 cl.	35,- kr.
Iste , Peach eller lemon - 50 cl.	48,- kr.
Glas isvand - 20 cl.	20,- kr.
Kande isvand - 150 cl.	30,- kr.
Økologisk saft fra Adelhardt:	
Hyldeblomst, Solbær, Hindbær, Rabarber - flaske 27,5 cl.	42,- kr.
Saft Schorle: Saft blandet op med danskvand. Vælg mellem hyldeblomst, solbær, hindbær, rabarber eller æble - glas 50 cl.	48,- kr.



KLOSTERCAFEEN

Lindetræet har altid været elsket og en attraktion i Tønder - men I 1950 var Lindetræet faldefærdig, og blev erklæret farligt at lade stå. Kommunen valgte, for at undgå for mange optøjer, at fælde lindetræet natten til den 26. juli 1950. Kommunen lovede også at plante et nyt lindetræ på samme sted - men dette skete ikke.

VARME DRIKKE

KAFFE

Kop kaffe	28,- kr.
Stor kop kaffe	33,- kr.
Espresso	25,- kr.
Dobbelt Espresso	33,- kr.
Cappuccino, lille	34,- kr.
Cappuccino, stor	44,- kr.
Café Latte, lille	34,- kr.
Café Latte, stor	41,- kr.
Milch Café, lille	34,- kr.
Milch Café, stor	41,- kr.
Kaffe chok: varm chokolade med espresso og flødeskum	54,- kr.
Varm chokolade m. flødeskum	44,- kr.

THE

Sort te: Earl grey uden garvesyre: blid earl grey Marys te: frisk og sødlig smag.	33,- kr.
Grøn te: Maries te: frisk smag af frisk granatæble Grøn Sencha kvæde te: frisk og behagelig.	33,- kr.
Rooibush: Skovbær te: fyldig, frisk og let syrlig smag af skovens bær.	33,- kr.
Urtete: Tønder festival te: smag af pebermynte og lakridsrod.	33,- kr.



KLOSTERCAFEEN

I oktober 2015 bliver lindetræet beskåret og klippet så den fremover bliver formet som en smuk krone der harmonerer med det nye kirketårn på Kristkirken. I juleperioden er linden dekoreret med en smuk julebelysning der fremhæver træets kvaliteter.

KLOSTER CAFÉENS HISTORIE

Kloster Caféen, betegnes som Tønders ældste hus. Dette prægtigt sengotiske gavlhuis, der kendes fra middelalderen, menes opført i 1520 som Gildehus for Tønders Kalende Broderskab. Huset er i dag Danmarks eneste bevarede kalendehus. Kalendehuse blev brugt til indtagelse af mad og drikke efter gudstjenester. Hvornår kalendegildet ophørte vides ikke, men gilderne blev fra 1618 forbudt i Danmark.

- Hovedhuset var igennem 1600- og 1700-tallet i forskellige Tønder-partricierslægteres eje.
- I 1778 overtog hvedebrødbager og oldermand for bagerlauget Momme Detlef Jensen huset.
- I 1783 skiftede huset atter ejer – familien Petersen overtog huset. Familien Petersen drev et bageri i kælderen fra 1910, efter åringer blev kælderrummet dog for lavt, hvorefter de flyttede bageriet ind i nabohuset.
- I 1930 overtog Irma og Carl Petersen bageriet og valgte i 1947 at lave stedet om til gæstgiveri og bageri, hvilket de drev frem til 1986. Herefter er stedet blevet forpagtet ud til forskellige restauratører der hovedsageligt har drevet stedet som cafe.
- I 2015 overtog tandlæge Mikkel Ro Larsen huset og fortsætter med at forpagte det ud som cafe.

Kloster Caféen i dag: De nuværende forpagtere Sandie og Keen Jørgensen, overtog driften af Klostercafeen 1. juli 2023 efter deres forældre Ria og Carl Jørgensen, der har drevet Kloster Caféen siden 2005 og byder året rundt sine gæster på en oplevelse i den gamle café, hvor der er plads til 54 siddende gæster indenfor og ca. 150 gæster ude på byens smukke torv på solsiden.

- I 2007 overtog Ria og Carl også nabobygningen, som blev inddraget som et naturligt led i Kloster Caféens udvikling.

Historien om Lindetræet, siden 1700-tallet, har linden vokset ude foran Kloster Caféen – og er døbt Torve-linden. Lindetræet er et udtryk for "Tønders sjæl". Aktive og energiske borgere. Hvert år uddeles diplomer efter indstilling fra lindekomiteen for at hædre enkeltpersoner, grupper, organisationer og virksomheder, der gør en ekstraordinær indsats for området.

Lindetræet har altid været elsket og en attraktion i Tønder - men I 1950 var Lindetræet faldefærdig, og blev erklæret farligt at lade stå. Kommunen valgte, for at undgå for mange optøjer, at fælde lindetræet natten til den 26. juli 1950. Kommunen lovede også at plante et nyt lindetræ på samme sted – men dette skete ikke.

Året efter, den 26. juli 1951, samledes en gruppe borgere og plantede et nyt lindetræ. Dette blev udført med et særligt ritual hvor lindens fod blev døbt med okseblod.

De første år markeredes fødselsdagen med store arrangementer, men det blev efterhånden for stort for det daværende bagermesterpar, Irma og Carl Petersen, der ikke i længden kunne klare stadig flere deltagere.

I nyere tid samles en gruppe Tønder-borgere hvert år, og drøfter Tønder og egnens hverdag og udvikling - imens nyder de café-kaffen og følger med i livets gang på torvet, byens omdrejningspunkt og mødested.

I oktober 2015 bliver lindetræet beskåret og klippet så den fremover bliver formet som en smuk krone der harmonerer med det nye kirketårn på Kristkirken.

I juleperioden er linden dekoreret med en smuk julebelysning der fremhæver torvets kvaliteter.



KLOSTERCAFEEN

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.