



VELKOMMEN
TIL KLOSTER CAFÉEN

SPISE- OG DRIKKEKORT



KLOSTERCAFEEN

KLOSTER CAFÉENS HISTORIE

Kloster Caféen, betegnes som Tønders ældste hus. Dette prægtigt sengotiske gavlhus, 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-particierslægteres 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

SALATER

- Cæsarsalat:** salatblanding vendt i cremet Cæsardressing, toppet med kylling fra Sødam, sprøde croutoner og italiensk ost i flager. Serveres med citron, sort peber og landbrød. 145,- kr.
- Tomatsalat med mozzarella:** Lag af mozzarella, friske og stegte tomater. Pyntet med rødløg, basilikum og balsamico glaze. serveres med landbrød. 105,- kr.
- Tomatsalat med burrata:** Cremet burrata på friske og stegte tomater. Pyntet med rødløg, basilikum og balsamico glaze. Serveres med landbrød 119,- kr.
- Broccolisalat med kylling og bacon:** Salatblanding med kylling fra Sødam, bacon, frisk broccoli, rød peber og rødløg. Toppet med ristede kerner. Serveres med husets dressing og landbrød. 149,- kr.
- Køkkenets salat:** Sæsoninspireret salat serveres med dressing og landbrød 98,- kr.
- Salat med linstegt tun, avocado og edamamebønner:** Salat vendt i lime-soyadressing toppet med linstegt tun i skiver, cremet avocado og edamamebønner. Pyntet med kerner og lime. Serveres med landbrød 155,- kr.

FROKOSTPLATTER

- Frokostplatte:** Hvid sild med karrysalat, løg og kapers, dagens pålæg fra Højer pølser, tartelet med høns og asparges, frikadelle med rødkål og syltede agurker samt dagens ost - serveres med rugbrød, franskbrød og smør. 168,- kr.
- Havets platte:** 2 slags sild med karrysalt, løg og kapers, hjemmelavet tunsalat pyntet med rejer, Koldrøget laks med flødeost og avokado samt, friturestegt fiskefilet med remoulade - serveres med rugbrød, franskbrød og smør. 198,- kr.
- Sommerplatte:** Kryddersild med rødløg og kapers, koldrøget laks med avokado og flødeost, frikadelle med hjemmelavet kartoffelsalat og hjemmelavet kyllingesalat med broccoli samt grønne asparges med bacon -serveres med rugbrød, franskbrød og smør. 184,- kr.



- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN

TIL DEN LILLE SULT

Rugbrød , med 2 slags sild, rødæg, karrysalat, kapers og kapersfrugt.	87,- kr.
Rugbrød , med friturestegt fiskefilet, pyntet med rejer og tang-caviar og remoulade.	105,- kr.
Rugbrød , med hjemmelavet tunsalat pyntet med, rejer, tang-caviar og cherrytomat	106,- kr.
Rugbrød , med hjemmelavet kyllingesalat med broccoli, pyntet med cherrytomat og bacon.	92,- kr.
Rugbrød , med frikadeller, rødkål og hjemmesyltede agurker.	79,- kr.
Landbrød , med koldrøget laks, pyntet med rejer tang-caviar og cherrytomat.	108,- kr.
Rugbrød , med danske kartofler, citronmayonnaise, hjemmestegte løg og med bacon.	92,- kr.
Tarteletter : 2 stk. tarteletter med høns og asparges - serveres med lidt blandet salat.	82,- kr.
Grønne asparges med bacon : stegte grønne asparges med bacon om, serveres med letstegte cherrytomater, landbrød og smør.	108,- kr.



- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN

VARME OG LUNE FROKOSTRETTER

- Skinkeschnitzel:** 180gr. paneret skinkeschnitzel serveres med smørstegte kartofler og bearnaisesovs. 169,- kr.
- Hakkebøf med bløde løg:** Hakkebøf af 200 gr. oksekød serveres med blødeløg, smørstegte kartofler og brun sovs. 169,- kr.
- Pariserbøf:** Hakkebøf af 200 gr. oksekød tilberedt på ristet toastbrød med smør, rå løg, peberrod, rødbeder, kapers, pickles og pasteuriseret æggeblomme. 169,- kr.
- Stjernesnud:** 1 hvidvinsdampet fiskefilet, 1 friturestegt fiskefilet, laks, rejer og hjemmelavet cocktaildressing tilberedt på ristet toastbrød med smør. 167,- kr.
- Lynstegt tun:** 160gr. lynstegt tun og smørstegte kartofler serveres med salat og lime-soyadressing. 239,- kr.
- Sødam kylling:** Dansk velfærdskylling i 3 varianter: crunchy krydret kyllingestiks, crispy kyllingebites, rosmarin- og citron paneret kyllingestiks. serveres med crunch pommes frites og 3 slags dip. 178,- kr.
- Små Lækkerier:** Crunch pommes frites, crunchy krydret kyllingestiks fra Sødam, friteret mozzarella sticks, friteret nachos cheese triangles og panerede løgringe, serveres med 3 slags dip. 155,- kr.
- Æggekage med ost:** Serveres med blandet salat, rugbrød og smør. 142,- kr.
- Æggekage med skinke og ost:** Serveres med blandet salat, rugbrød og smør. 154,- kr.
- Hjemmelavet kartoffelsalat og grønne asparges med bacon:** Stegte grønne asparges med bacon, hjemmelavet kartoffelsalat serveres med en let salat. 147,- kr.
- Frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat:** 3 frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat og hjemmesyltede agurker . 142,- kr.
- Nachos med ostesovs:** Nachos serveres med ostesovs og 3 slags dip. 119,- kr.
- Nachos med Kylling:** Nachos serveres med, pulled chicken fra Sødam, ostesovs og 3 slags dip. 139,- kr.



- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN

BURGER OG SANDWICH

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 crunch pommes frites. **159,- 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 crunch pommes frites. **159,- kr.**

Cheesy cheeseburger: Hakkebøf af 200 gr. oksekød. Serveret i lækker brioche burgerbolle med salat, rødløg, hjemmesyltede agurker, ketchup og Alabama white dressing. Dertil serveres cheddar cheese sovs og crunch pommes frites. **159,- kr.**

Spicy kyllingeburger: Spicy friteret kyllingebøf med ost og bacon. Serveret i lækker brioche burgerbolle med salat, rødløg, tomat, agurk og burgerdressing. Dertil serveres crunch pommes frites. **159,- kr.**

Crispy NoChicken burger: friteret plantebaseret bøf i lækker brioche burgerbolle med salat, rødløg, tomat, agurk og guacamole. Dertil serveres crunch pommes frites. **149,- kr.**

Sandwich med hjemmelavet kyllingesalat: Lun sandwichbrød med hjemmelavet kyllingesalat, bacon, cherrytomater og ærteskud. **121,- kr.**

Sandwich med hjemmelavet tunsalat: Lun sandwichbrød med hjemmelavet tunsalat, salat, avokado, cherrytomater og ærteskud. **121,- kr.**



- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN

BØRNEMENU

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, ketchup og en sød overraskelse. **84,- kr.**

Kyllingenuggets: 6 Sødam kyllingenuggets med cherrytomater, agurk, rød snack peber og en sød overraskelse. **68,- kr.**

Pølsehorn: 2 stk. pølsehorn med cherrytomater, agurk, rød snack peber og en sød overraskelse. **72,- kr.**

Fiskefilet: Friturestegt fiskefilet med børne pommes frites og en sød overraskelse. **104,- kr.**

Børne pommes frites **35,- kr.**

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



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, ketchup og en sød overraskelse.

84,-KR



- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN

DESSERTER OG KAGER

Friturestegt Camembert , med ristet landbrød, solbær syltetøj og frisk frugt.	89,- kr.
Hjemmebagte pandekager: 2 hjemmebagte pandekager serveres med vaniljeis, flødeskum, jordbærsyltetøj og frisk frugt.	87,- kr.
Frisk frugt med is: Køkkenets udvalg af frisk skåret frugt, serveres med vaniljeis og chokoladesovs.	79,- kr.
Belgisk Vaffel , stor belgisk vaffel serveres med vaniljeis, flødeskum, jordbærsyltetøj og frisk frugt.	85,- kr.
Dagens is , 3 kugler is med flødeskum, chokoladevaffel og chokoladesovs	68,- kr.
Kannelsnurre	44,- kr.
Lun bolle , med smør.	44,- kr.
Lun bolle , med smør og ost.	49,- kr.
Lun bolle , med jordbær syltetøj.	49,- kr.
Lun bolle , med ost og jordbærsyltetøj.	54,- kr.
DAGES UDVALG AF KAGE KAN VARIERE, spørg personalet eller se dagens udvalg i køleskabet ved baren.	
Sønderjysk Rugbrødslagkage	47,- kr.
Æbletærte , med flødeskum eller cremefraiche.	45,- kr.
Valnøddetærte , med flødeskum.	47,- kr.
Gulerodskage	43,- kr.
Kiksekage , med flødeskum.	44,- kr.
Rabarbertærte , med cremefraiche eller flødeskum.	45,- kr.
Brownie , med flødeskum.	45,- kr.
Romkugle	25,- kr.
Sød symfoni: ½ stykke kiksekage, 1 romkugle og en brownie.	79,- kr.



- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN

FADØL



Carlsberg Pilsner

Alster (½ Sprite, ½ pilsner),

Radler (½ Schweppes Lemon, ½ pilsner)

Lille - 25 cl.

40,- kr.

Mellem - 40 cl.

62,- kr.

Stor - 60 cl.

81,- kr.

Tuborg Classic, Tuborg sæsonøl

Lille - 25 cl.

41,- kr.

Mellem - 40 cl.

64,- kr.

Stor - 60 cl.

84,- kr.

Jacobsen, "Spørg for varianter"

Lille - 30 cl.

57,- kr.

Mellem - 40 cl.

72,- kr.

Stor - 50 cl.

85,- kr.

Grimbergen: "Spørg for varianter"

Lille - 33 cl.

63,- kr.

Stor - 50 cl.

85,- kr.

Kronenbourg 1664 Blanc

Lille - 25 cl.

49,- kr.

Mellem - 33 cl.

63,- kr.

Stor - 50 cl.

85,- kr.

LAV PÅ ALKOHOL, OG ALKOHOLFRI FADØL:

Carlsberg Nordlyst 2,5%, Carlsberg Nordic 0,0%

Lille - 25 cl.

40,- kr.

Mellem - 40 cl.

62,- kr.

Stor - 60 cl.

81,- kr.



- Spørg personalet om allergener.

- Retterne serveres som beskrevet i menuen.

Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN



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: 87,- KR.

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

FLASKEØL, DRINKS OG VIN



FLASKEØL

FUR: Frokost, IPA, Porter, Renæssance, Schwarzbier, Alkoholfri Pale Ale, Alkoholfri IPA

Flaske 50 cl.

79,- kr.

Erdinger: Weißbier, Alkoholfri

Flaske 50 cl.

79,- kr.

SNAPS - Spørg for dages udvalg

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

35,- kr.

DRINKS

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.

Gin og Tonic: 4 cl. gin serveres med tonic.

79,- kr.

Gin Hass: 4 cl. Gin, 2 cl. mango sirup serveres med Schweppes lemon.

79,- kr.

Astronaut: 4 cl. Råstof Strawberry-Rhubarb, serveres med schweppes lemon.

79,- kr.

Espresso martini: Espresso, 4 cl. vodka og 4 cl. kaffelikør.

79,- kr.

Irish Coffee: kaffe med whisky, sukker og flødeskum

79,- 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.

- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.



Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN

KOLDE DRIKKE, ALKOHOLFRI

Coca-Cola

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, SCHWEPPE'S LEMON,
DANSKVAND, APFELSCHORLE, SPEZI:

Glas - Lille - 25 cl.	36,- kr.
Glas - Mellem - 50 cl.	53,- kr.
Glas - Stor - 75 cl.	64,- kr.
Ramlösa med citrus , danskvand med citrus - flaske 33 cl.	42,- kr.
Carlsberg Kildevæld, kildevand - flaske 50 cl.	35,- kr.
Iste, Peach eller lemon - 50 cl.	48,- kr.
Glas isvand - 25 cl.	20,- kr.
Kande isvand - 120 cl.	30,- kr.
Økologisk saft og Juice fra Antons	
Hyldeblomst, Hindbær, æble, appelsin og rabarber - flaske 25 cl.	42,- kr.
Saft Schorle: Saft blandet op med danskvand. Vælg mellem hyldeblomst, hindbær, rabarber eller æble - glas 50 cl.	53,- kr.



- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN

VARME DRIKKE

KAFFE

Kop kaffe	29,- kr.
Krus kaffe	37,- kr.
Espresso	28,- kr.
Dobbelt Espresso	37,- kr.
Cappuccino, lille	39,- kr.
Cappuccino, stor	49,- kr.
Café Latte, enkelt shot espresso	38,- kr.
Café Latte, dobbelt shot espresso	49,- kr.
Milch Café, lille	36,- kr.
Milch Café, stor	45,- kr.
Varm chokolade m. flødeskum	47,- kr.

LØS TE, fra KongChristian X

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. 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.

KISBÆK GÅRDMÆLK: Mælk og fløde som i de gode gamle dage. Vi får leveret mælk og fløde direkte fra Kisbæk Gårdmælk, hvor mælken er fra gårde i Kisbæk, der bliver pasteuriseret på gårdmejeriet Kisbæk Gårdmælk og derefter leveret direkte hos os. **SMAGEN AF RIGTIG MÆLK.**

DESSERT DRIKKE

Iskaffe med vaniljeis, varm dobbelt espresso hældt over vaniljeis toppet med flødeskum.	64,- kr.
Iskaffe med mælk og isterninger: Kold mælk og en dobbelt espresso med brun sukker serveret over isterninger	64,- kr.
Is kakao, varm chokolade med vaniljeis og flødeskum.	64,- kr.
Luksus kakao, varm chokolade toppet med flødeskum chokoladesovs, mini skumfiduser og et drys kanel.	57,- kr.
Choko-cino, cappuccino med varm chokolade toppet med flødeskum og chokoladedrys.	62,- kr.
Kaffe chok: Varm chokolade med espresso, chokolade sovs, og flødeskum.	58,- kr.



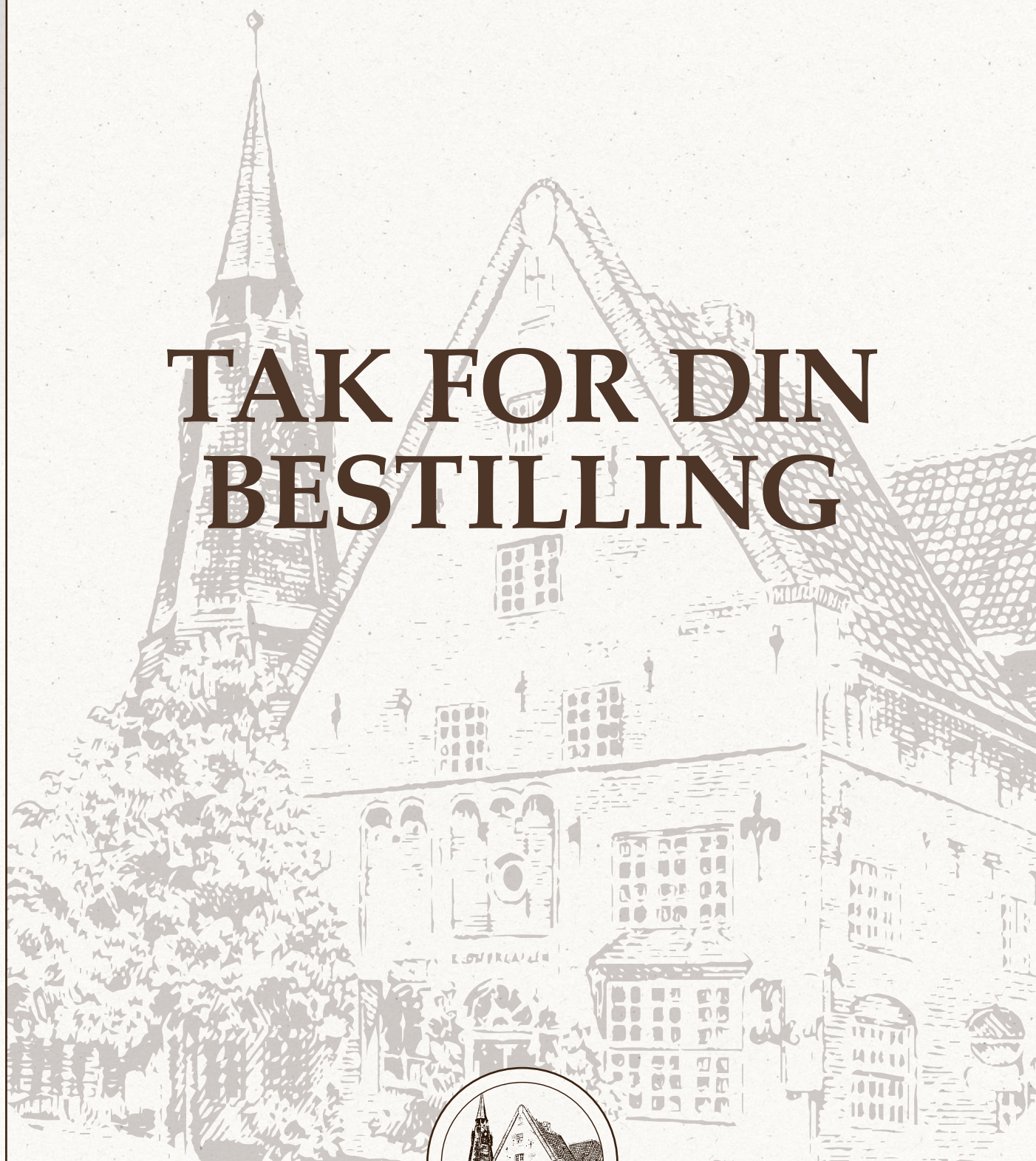
- Spørg personalet om allergener.
- Retterne serveres som beskrevet i menuen.
Ændringer og ekstra tilbehør tilbydes mod merpris.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KLOSTERCAFEEN



TAK FOR DIN BESTILLING



KLOSTERCAFEEN