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-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

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.**

Bedesalat med jordskokkechips: Syltede gule beder og bolsjebeder på salatblanding, appelsin og parmesanflager. Toppet med ristede cashewnødder, jordskokkechips, mynte og timian. Serveres med honning-sennepsdressing og landbrød. **129,- kr.**

Rødkålssalat med granatæble: Rødkål vendt med bladselleri, æble og appelsin. Toppet med granatæblekerner og ristede valnødder. Pyntet med balsamico glaze. Serveres med landbrød. **119,- kr.**

Pulled Pork Salat: Pulled pork på salatblanding, cherrytomater, agurk, syltede rødløg og parmesanflager. Toppet med ristede cashewnødder og sprøde jordskokke-chips. Serveres med Alabama White BBQ Sauce og landbrød **149,- kr.**

Køkkenets salat: Sæsoninspireret salat serveres med dressing og landbrød **98,- kr.**

Waldorfsalat med tyndtskåret skinke: Bladselleri, æble, vindruer og valnødder vendt i luftig waldorfdressing. Serveres med skinke fra Højer Pølser og landbrød. **139,- kr.**

FROKOSTPLATTER

Frokostplatte: Hvid sild med karrysalat, løg og kapers, dagens pålæg fra Højer Pølser, tartelet med høns i asparges, hjemmelavet kyllingesalat med æble og sprødt kyllingeskind - samt dagens ost. Serveres med rugbrød, franskbrød og smør. **178,- kr.**

Havets platte: 2 slags sild med karrysalt, løg og kapers, hjemmelavet tunsalat pyntet med rejer, Koldrøget laks med syltede rødløg samt, friturestegt fiskefilet med remoulade - serveres med rugbrød, franskbrød og smør. **198,- kr.**

Vinterplatte: Dagens sild med tilbehør, lun leverpostej med bacon og champignon, frikadelle med hjemmesyltede rødkål og agurker samt tyndtskåret skinke fra Højer Pølser med Waldorfsalat. Serveres med rugbrød og smør. **189,- 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, rødløg, karrysalat, kapers og kapersfrugt.	**87,- kr.**
Rugbrød, med friturestegt fiskefilet, pyntet med rejer og tang-caviar og remoulade.	**109,- kr.**
Rugbrød, med hjemmelavet tunsalat pyntet med, rejer, tang-caviar og cherrytomat	**109,- kr.**
Rugbrød, med hjemmelavet kyllingesalat med æble og purløg, pyntet med sprødt kyllingeskind og cherrytomat.	**99,- kr.**
Rugbrød, med frikadeller, hjemmesyltede rødkål og agurker.	**85,- kr.**
Rugbrød, med lun leverpostej med bacon, champignon og hjemmesyltede beder.	**89,- kr.**
Rugbrød, med pulled pork, hjemesyltede beder og rødløg. pyntet med sprøde jordskokkechips. Serveres med Alabama White BBQ Sauce.	**109,- kr.**
Landbrød, med koldrøget laks med syltede rødløg, pyntet med rejer tang-caviar og cherrytomat.	**119,- kr.**
Landbrød, med skinke fra Højer Pølser, syltede rødløg, beder og honning-sennepsdressing.	**99,- kr.**
Tarteletter: 2 stk. tarteletter med høns og asparges - serveres med lidt blandet salat.	**89,- kr.**
Blomkålssuppe: toppet med sprødstegt bacon og ristede kerner serveret med landbrød og smør.	**109,- kr.**
Gullashsuppe, med mørt oksekød, kartofler og grøntsager serveret med ristet landbrød og smør.	**129,- 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

Baconrullet svinemørbradbøf: To baconrullede svinemørbradbøffer serveres med brasede kartofler, ovnbagte rodfrugter, cremet svampesovs og hjemmesyltede rødløg. **189,- kr.**

Skinkeschnitzel: Paneret skinkeschnitzel serveres med brasede kartofler, smørstegte champignon, hjemmesyltede agurker, jordskokkechips og cremet svampesovs. **169,- kr.**

Hakkebøf med bløde løg: Hakkebøf af oksekød serveres med bløde løg, brasede kartofler, brun sovs og hjemmesyltede bolsjebeder. **175,- kr.**

Pariserbøf: Hakkebøf af oksekød serveret på ristet landbrød med smør, rå løg, frisk revet peberrod, hjemmesyltede rødbeder og rødløg, kapers og pasteuriseret æggeblomme. **179,- kr.**

Stjerneskud: Hvidvinsdampet fiskefilet, friturestegt fiskefilet, laks og rejer serveres på ristet landbrød med smør, hjemmelavet cocktaildressing samt hjemmesyltede gule beder og rødløg **179,- kr.**

Pulled Pork: Pulled pork serveret med brasede kartofler, ovnbagte rodfrugter, hjemmesyltede rødløg og beder. Serveres med Alabama White BBQ Sauce. **159,- kr.**

Frikadeller: 3 frikadeller serveres med brasede kartofler, brun sovs, hjemmesyltede agurker og rødkål. **159,- kr.**

Sødam kylling: Dansk velfærdskylling i 3 varianter: crunchy krydret kyllingesticks, crispy kyllingebites, rosmarin- og citron paneret kyllingestiks. serveres med crunch pommes frites og 3 slags dip. **179,- kr.**

Små Lækkerier: Crunch pommes frites, crunchy krydret kyllingesticks fra Sødam, friteret mozzarella sticks, friteret nachos cheese triiangles og panerede løgringe, serveres med 3 slags dip. **159,- 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. **159,- kr.**

Nachos med smeltet ost: Nachos serveres med smeltet ost og 3 slags dip. **119,- kr.**

Nachos med Kylling: Nachos serves med, pulled chicken fra Sødam, og 3 slags dip. **139,- kr.**

Nachos med pulled pork: Nachos serveres med smeltet ost, pulled pork 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 g oksekød med ost og bacon. Serveret i en valnøddeburgerbolle med salat, rødløg, tomat, agurk og burgerdressing. Serveres med crunch pommes frites. **159,- kr.**

Tønder Øst Bøfsandwich: Hakkebøf af 200 g oksekød i valnøddeburgerbolle med hjemmesyltede rødbeder og agurker, bløde løg, relish, ketchup og remoulade. Serveres med brun løgsovs og crunch pommes frites **159,- kr.**

Cheesy cheeseburger: Hakkebøf af 200 g oksekød med dobbelt cheddar. Serveret i briocheburgerbolle med smeltet cheddar, salat, rødløg, hjemmesyltede agurker, ketchup og Alabama White Sauce. Serveres med 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. Serveres med crunch pommes frites. **159,- kr.**

Pulled Pork burger: Pulled pork serveret i lækker briocheburgerbolle med hjemmesyltede agurker og rødløg, salat og Alabama White BBQ Sauce. Serveres med crunch pommes frites. **159,- kr.**

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

Club sandwich by KC: Ristet landbrød med spicy friteret kyllingebøf skåret i strimler, sprødstegt bacon, friske æblestykker, salat, cherrytomater og hjemmelavede karrydressing. Serveres med crunch pommes frites. **159,- kr.**

Sandwich med hjemmelavet kyllingesalat: Lunt landbrød med hjemmelavet kyllingesalat, sprødstegt bacon, cherrytomater og friske ærteskud. **127,- kr.**

Sandwich med hjemmelavet tunsalat: Lunt landbrød med hjemmelavet tunsalat, hjemmesyltede rødløg, salat, cherrytomater og friske ærteskud **127,- 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.**

Børneplatte: Lun leverpostej med bacon, lun frikadelle, rugbrød, agurk cherrytomater, rød snackpeber, frisk frugt og en sød overraskelse. **119,- 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.**
Gammeldags æblekage: Hjemmelavet æblemos af danske æbler med marcipanmakron drys og flødeskum	**68,- 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.**
Gulerodskage	**43,- kr.**
Kiksekage, med flødeskum.	**44,- kr.**
Rabarbertærte, med cremefraiche eller flødeskum.	**45,- kr.**
Mini chokoladefondant, med flydende chokoladekerne. Serveres med flødeskum og chokoladesovs.	**39,- kr.**
Mini hindbærsnitte	**20,- kr.**
Macaron - skiftende udvalg	**25,- kr.**
Petit four - skiftende udvalg	**25,- kr.**
Sød symfoni: ½ stykke kiksekage, en petit four og en macaron fra skiftende udvalg	**69,- kr.**
Kageforkælelse: Mini chokoladefondant, mini hindbærsnitte og en petit four fra skiftende udvalg.	**79,- kr.**
Kanelsnurre	**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.**

- 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.**

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.

KLOSTERCAFEEN

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer.



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

FUR

ERDINGER WEISSBRÄU

FLASKEØL

Erdinger Weissbier 50 cl.	**79,- kr.**
Erdinger Dunkel 50 cl.	**79,- kr.**
FUR Porter 50 cl.	**79,- kr.**
FUR Renæssance 50 cl	**79,- kr.**
FUR Schwarzbier 50 cl.	**79,- kr.**
FUR Frokost 50 cl.	**79,- kr.**
FUR IPA 50 cl.	**79,- kr.**

LAV PÅ ALKOHOL OG ALKOHOLFRI ØL PÅ FLASKE:

1664 Blanc 0,0% 33 cl.	**49,- kr.**
Tuborg Classic 0,0% 33 cl.	**49,- kr.**
Erdinger Weissbier 0,4% 50 cl.	**79,- kr.**
Fur alkoholfri Pale Ale 0,5% 50 cl.	**79,- kr.**
Fur alkoholfri IPA 0,5% 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 danskvand.	**79,- kr.**
Limoncello Spritz: 6 cl. Limoncello og 8 cl. Cava serveres med danskvand.	**79,- kr.**
Gin og Tonic: 4 cl. gin serveres med tonic.	**79,- kr.**
Gin Hass: 4 cl. Gin, 2 cl. mango sirup sereres 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 danskvand

1 Glas **65,- kr.**



KLOSTERCAFEEN

- 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.

KOLDE DRIKKE, ALKOHOLFRI

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, SCHWEPPES 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. **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. **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.**

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