
Herzlich Willkommen!

Mit viel Liebe haben wir Bewährtes erhalten und Neues geschaffen – ein Ort, an dem Gemütlichkeit, gutes Essen und gesellige Stunden zusammenkommen. Ob bei einem leckeren Kölsch, einem guten Glas Wein oder einem herzhaften Essen:
hier sollst du Dich einfach wohlfühlen.

Wir wünschen dir einen genussvollen Aufenthalt

Dein Klausmann-Team



Empfehlung des Hauses

Ausgewählte Gerichte – saisonal, frisch und mit Liebe zubereitet

KÄSE-KNOBLAUCH-CREMESUPPE | 8 €

Cremige Suppe mit feinem Käse und einer Note Knoblauch,
serviert mit Kräuter-CROUTONS und frischem Schnittlauch,
dazu 3 Scheiben frisches Brot

VITELLO VOM KALB | 17 €

Zartes Kalbfleisch auf Rucolabeet mit klassischer Thunfischsauce,
frittierten Kapern und Kresse, dazu 3 Scheiben frisches Brot

ZANDER MIT KARTOFFELPÜREE | 29 €

Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Kartoffelpüree,
saisonalem Gemüse und pikanter Dijon-Senf-Sauce

HIRSCHGULASCH | 26 €

Zart geschnittenes Hirschgulasch mit hausgemachten Spätzle,
liebevoll garniert mit Birne und Preiselbeeren (Zubereitet mit Rotwein)

SAUERBRATEN | 27 €

Traditioneller Rinder-Sauerbraten mit Rotkohl, Klößen
und einer Bratensauce mit feinen Rosinen

PARFAIT MIT GEBRANNTEN MANDELN | 9 €

Kalt-cremiges Parfait mit hausgemachten gebrannten Mandeln,
serviert mit warmer Pflaume



Speisekarte

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr /
Samstag ab 14:00 Uhr / Sonntag ab 11:30 Uhr

Einstieg & Kleinigkeiten

KLAUSMANN-BROTKORB | 4 €

Eine Auswahl frischer Brotsorten –
immer mit unserem frischen Sauerteigbrot, dazu cremige
Kräuterbutter und ein wechselnder Tages-Dip

FRIKADELLE – 100 % RIND | 4 €

Hausgemachte Rinderfrikadelle mit Senf und
einer Scheibe Kosakenbrot

KÜRBISCREMESUPPE | 8 €

Feine Suppe aus aromatischem Kürbis, cremig püriert und
mild gewürzt, dazu 3 Scheiben frisches Brot

GULASCHSUPPE | 9 €

Kräftige, würzige Gulaschsuppe nach Hausrezept (zubereitet mit Rotwein),
dazu 3 Scheiben frisches Brot

REIBEKUCHEN

serviert mit frischem Salatbouquet

3 Stück mit feinem Lachstatar | 15 €

5 Stück mit Apfelmus | 14 €

ROTE-BETE-CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE | 14 €

serviert mit karamellisierten Walnüssen
und frischem Salatbouquet in Beeren-Vinaigrette



Klassiker & Hauptgerichte

SCHNITZEL VOM KALB | 28 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Beilagensalat

SCHNITZEL VOM SCHWEIN | 19 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und kleinem Beilagensalat

KLAUSMANN CURRYWURST | 11 €

Currywurst nach eigener Rezeptur mit Pommes,
wahlweise auch mit vegetarischer Wurst

mit Extra Wurst | 15 €

mit extra Zwiebeln | + 0,50 €

KÄSESPÄTZLE | 17 €

Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler, Bergkäse,
Röstzwiebeln und Schnittlauch, serviert mit kleinem Beilagensalat

RINDERRÜCKEN „Zart & Saftig“ | 33 €

Rosa gebraten, mit Schalotten und Kalbsjus,
serviert mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Beilagensalat

HAUSGEMACHTE WAN TAN MIT PILZFÜLLUNG | 24 €

Asiatische Nudeln gefüllt mit Kräuterseitlingen, Shiitake und Trüffel, dazu saisonales Gemüse
in Mandelmilch-Trüffelsauce und ein Beilagensalat mit Apfel-Agave-Dressing
(vegan)

GROSSER BUNTER KLAUSMANN-SALAT | 15 €

Bunter Blattsalat mit Rosmarinkartoffeln, Hausdressing (Apfel-Honig),
dazu Klausmann-Brot mit Tages-Dip

mit Putenbruststreifen | 20 €

mit Ziegenkäse | 20 €

mit Rinderstreifen | 24 €

mit Tigergarnelen (5 Stück) | 23 €



Flammkuchen

FLAMMKUCHEN – ELSÄSSER ART | 12 €

mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

FLAMMKUCHEN – VEGETARISCH | 11 €

mit saisonalem mariniertem Gemüse und Basilikum-Spinat-Pesto

FLAMMKUCHEN – ZIEGENKÄSE | 14 €

mit karamellisierten Walnüssen, Rucola und Thymian-Honig

FLAMMKUCHEN – LACHS | 13 €

mit Räucherlachs, Lauchzwiebeln und Honig-Dill-Senf

Kindergerichte

RÄUBERTELLER | 0 €

Ein eigener Teller für kleine Räuber zum Mitnaschen

SCHNITZEL MIT POMMES

dazu gibt's Mayo und Ketchup zum Dippen

vom Schwein | 9 €

vom Kalb | 13 €

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE | 8 €

Ein echter Kinderliebling!



Feiner Abschluss

PFANNKUCHEN MIT VANILLEEIS | 8 €

Goldbraun gebackener Pfannkuchen, serviert mit cremigem Vanilleeis

EISVARIATION | 1,50 € pro Kugel

Wahlweise Vanille, Schokolade oder Erdbeere

Dazu auf Wunsch frische Sahne | + 0,50 €

AFFOGATO AL CAFFÈ | 5 €

Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit einem
frisch gebrühten doppelten Espresso

KLAUSMANN GENIESSERPLATTE | 15 €

Auswahl aus feinen Käsesorten, würziger Salami, Oliven, Brot, Butter und Dips
– ideal zum Wein oder einfach zum Genießen

Beilagen & Saucen

Beilagensalat | 6 €

Pommes | 4 €

Bratkartoffeln | 5 €

Rosmarinkartoffeln | 5 €

Pilzrahmsauce | 5 €

Pfefferrahmsauce | 4 €

Tages-Dip | 1 €

Kräuterbutter | 1 €

Mayonnaise | 0,50 €

Ketchup | 0,50 €

DRESSING AUSWAHL

Alle unsere Dressings sind hausgemacht und werden
wahlweise zu unseren Salatgerichten angeboten

Hausdressing mit Apfel-Honig

Hausdressing mit Apfel-Agave (vegan)

Hausdressing mit dunklem Balsamico

Hausdressing mit Honig, Dill und Senf



Getränke

SOFTDRINKS

Tafelwasser Sprudel / Still	2,50 € / 0,3 L	7,50 € / 1 L
Coca Cola / Coca Cola Zero	3,00 € / 0,3 L	
Fanta	3,00 € / 0,3 L	
Sprite	3,00 € / 0,3 L	
Spezi	3,00 € / 0,3 L	
Apfelschorle	3,00 € / 0,3 L	
Maracujaschorle	3,20 € / 0,3 L	
Rhabarberschorle	3,80 € / 0,33 L	
Fuze Tea Pfirsich/Zitrone	3,60 € / 0,3 L	
Tonic Water	3,30 € / 0,3 L	
Bitter Lemon	3,30 € / 0,3 L	
Ginger Ale	3,30 € / 0,3 L	
Früh Sport Fassbrause	3,30 € / 0,33 L	
Kandimalz	3,30 € / 0,33 L	
Red Bull	3,80 € / 0,25 L	

BIER

Früh Kölsch	2,10 € / 0,2 L	3,10 € / 0,3 L
Früh Natur Radler		3,30 € / 0,33 L
Bitburger Pils		3,30 € / 0,33 L
Benediktiner Helles	3,50 € / 0,33 L	5,20 € / 0,5 L
Benediktiner Weizen		5,20 € / 0,5 L



ALKOHOLFREIES BIER

Früh Kölsch 0,0 %	3,30 € / 0,33 L
Bitburger 0,0 %	3,30 € / 0,33 L
Bitburger Radler 0,0%	3,30 € / 0,33 L
Benediktiner Weizen 0,0 %	5,50 € / 0,5 L

KAFFEE

Kaffee Crema	2,80 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Trinkschokolade	3,50 €

TEE

Darjeeling - Schwarzer Tee (Bio)	2,80 €
Grüner Tee (Bio)	2,80 €
Kamillenblüten (Bio)	2,80 €
Pfefferminze (Bio)	2,80 €
Insel der Sinne - Kräutertee mit Ingwer	2,80 €
Waldbeere - Früchtetee	2,80 €
Sanddorn-Cranberrys - Früchtetee	2,80 €
Rooibos Vanille (Bio)	2,80 €



Spirituosen

Korn	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Flimm - Wald Meister	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Flimm - Kabänes Kräuterlikör	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Berliner Luft	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Frangelico	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Hoffer Alter - Bergische Birne	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Hoffer Alter - Hermännche Quittenlikör	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Hoffer Alter - Maracuja Likör	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Jägermeister	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Averna	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Ramazzotti	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Malteser	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Ouzo	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Grappa	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Baileys	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Kahlua	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl

10ER-SHOT-DEAL

10 Shots deiner Wahl (à 2 cl) – Perfekt für die ganze Runde! 25,00 €

LONGDRINKS

Gin Tonic	6,00 € / 2 cl	7,50 € / 4 cl
Cuba Libre	6,00 € / 2 cl	7,50 € / 4 cl
Jack Daniel's Cola	6,00 € / 2 cl	7,50 € / 4 cl
Wodka-Mix	6,00 € / 2 cl	7,50 € / 4 cl
Lillet Wild Berry		7,50 € / 4 cl
Aperol Spritz		7,50 € / 4 cl
Klausmann-Cream-Coffee		8,00 € / 8 cl



Weinkarte

Regional bezogen, mit Liebe ausgewählt

Unsere Weine stammen von erfahrenen Händlern aus der Umgebung



ROTWEIN

No 83 Salento Rosso Primitivo	7,00 € / 0,2 L	35,00 € / 0,75 L
Castelvecchi Capotondo Chianti Classico	7,00 € / 0,2 L	35,00 € / 0,75 L
Montepulciano d'Abruzzo Riserva „Imperium“, Di Camillo Vini		35,00 € / 0,75 L

WEISSWEIN

Johannes Grauburgunder, trocken	7,00 € / 0,2 L	35,00 € / 0,75 L
Brogsitter Bio Riesling „9,0“	7,00 € / 0,2 L	35,00 € / 0,75 L

ROSÉWEIN

Brogsitter Rosé vom Blauen Portugieser	7,00 € / 0,2 L	35,00 € / 0,75 L
----------------------------------------	----------------	------------------

CHAMPAGNER / SEKT

Klausmann Hausperle, trocken	5,90 € / 0,1 L	35,00 € / 0,75 L
Brogsitter Weinbergpfirsich-Secco	7,00 € / 0,2 L	35,00 € / 0,75 L
Crémant d'Alsace, Turckheim		54,00 € / 0,75 L

ALKOHOLFREI

Brogsitter Légère Riesling Alkoholfrei	7,00 € / 0,2 L	35,00 € / 0,75 L
Brogsitter Weinbergpfirsich-Secco Alkoholfrei	7,00 € / 0,2 L	35,00 € / 0,75 L

KLAUSMANN GENIESSERPLATTE

Auswahl aus feinen Käsesorten, würziger Salami, Oliven, Brot, Butter und Dips – ideal zum Wein oder einfach zum Genießen 15,00 €



Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Dienstag:

Ruhetag

Mittwoch - Donnerstag:

11:30 - 14:00 Uhr / 17:00 - 23:00 Uhr
(Küche bis 21:30 Uhr)

Freitag:

11:30 - 14:00 Uhr / 17:00 - 1:00 Uhr
(Küche bis 22:00 Uhr)

Samstag:

14:00 - 1:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)

Sonntag & Feiertage:

11:30 - 22:00 Uhr (Küche bis 20:30 Uhr)



www.klausmann-bensberg.de

Kölner Str. 100, 51429 Bergisch Gladbach

Tel.: 02204 / 96 45 700
info@klausmann-bensberg.de

*Du findest uns auch
auf Facebook und Instagram!*

