



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 einen genussvollen Aufenthalt

Dein Team Klausmann



Unsere Geschichte

Seit 1890 ein Ort der Begegnung

Im Jahr 1890 erwarb Wilhelm Klausmann das Haus an der Kölner Straße und eröffnete hier seine Gastwirtschaft.



Kölner Straße Die älteste bekannte Aufnahme der Gaststätte Klausmann. Auf dem gegenüberliegenden Platz wurde während der Karnevalszeit ein Zelt aufgebaut.

Als „Restauration zur Bahn“ nutzte Wilhelm Klausmann die günstige Lage nahe des damaligen Bensberger Bahnhofs und bot Reisenden, Wanderern und Einheimischen „reine Weine, prima Bier und vorzüglichen Kaffee“, wie es bereits 1902 in einer Broschüre des Eifelvereins beschrieben wurde. Die Gaststätte Klausmann wurde schon früh zu einem beliebten Treffpunkt.



Trotz eines schweren gesundheitlichen Rückschlags – Wilhelm Klausmann erblindete wenige Jahre nach der Eröffnung – blieb das Haus in Familienhand. Gemeinsam mit seiner Frau Phillipine und später dem Sohn Josef wurde die Gaststätte weitergeführt und stetig ausgebaut.



Unter Josef Klausmann (ein begeisterter Karnevalist) entwickelte sich die Gaststätte Klausmann in den 1920er-Jahren weiter: Fremdenzimmer entstanden, die Schankstube wurde repräsentativer, das gesellschaftliche Leben blühte. Nach seinem frühen Tod übernahm seine Frau Therese Klausmann das Haus – eine tatkräftige Wirtin, die den Betrieb über Jahrzehnte prägte.



Um 1923 Schon damals nutzten Jung und Alt die beliebte Gaststätte auch gerne im Außenbereich zum geselligen Beisammensein.

Neben der Gastwirtschaft etablierte sie erfolgreich einen kleinen Hotelbetrieb. In Kriegs- und Nachkriegszeiten hielt sie das Haus mit großer Ausdauer am Leben, bereits damals mit Hilfe ihrer Töchter Maria Wilhelmine und Hildegard Klausmann. Die Gaststätte Klausmann wurde Heimat zahlreicher Stammtische, Treffpunkt von Vereinen, Juristen, Nachbarn und Freunden. Musik, Tanz, Kirmeszelte und eine frühe Außengastronomie gehörten ebenso dazu wie legendäre Abende an der Theke.

Mehr als ein Jahrhundert standen Mitglieder der Familie Klausmann vor und hinter dem Tresen der Gaststätte. Der Name Klausmann steht bis heute für Gastlichkeit, Geselligkeit und Beständigkeit.

Chronologie:

1890–1896:
Wilhelm Klausmann

1896–1925:
Phillipine Klausmann

1925–1930:
Josef Klausmann

1930–1977:
Therese Klausmann

1977–1996: Maria Wilhelmine Klausmann mit Hildegard Winter, geb. Klausmann

1998–2011:
Mark Kürten

2012–2022: Jan Gyr und Bernd Himperich

Seit 2024: Erstmals nicht mehr in Familienbesitz – das Ehepaar Schmidt-Schütte wird neuer Eigentümer des Hauses

Seit 2025:
Aktuelle Pächter – Daniel Schmidt und Frank Sackers

Empfehlung des Hauses

Ausgewählte Gerichte – saisonal, frisch und mit Liebe zubereitet

KÜRBISCREMESUPPE | 8 €

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

TOMATEN-CARPACCIO MIT BÜFFELMOZZARELLA | 15 €

Fein geschnittenes Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella, Basilikum, Pesto und Parmesan, serviert auf einem Wildkräutersalat

RINDER-CARPACCIO | 17 €

Zart geschnittenes Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Knoblauch-Röstbrot, beträufelt mit Olivenöl

LACHS MIT SELLERIE-KARTOFFELPÜREE | 29 €

Zart gebratenes Lachsfilet auf cremigem Sellerie-Kartoffelpüree, dazu saisonales Gemüse und feine Dijon-Senf-Sauce

KALBSRÜCKEN | 34 €

Zart rosa gebratener Kalbsrücken mit feinem Kalbsjus, getrüffeltem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse, dazu ein Beilagensalat

CORDON BLEU | 33 €

Knusprig gebratenes Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkäse, serviert mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

VANILLE-PARFAIT MIT MARACUJA | 10 €

Cremiges Vanille-Parfait mit fruchtigem Maracuja-Spiegel, serviert auf einem Schokoladenring und garniert mit frischem Obst

Speisekarte

Dienstag bis Freitag ab 17:00 Uhr /
Samstag ab 14:00 Uhr / Sonntag ab 12:00 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

HALVE HAHN | 7 €

Röggelchen mit mittelaltem Gouda, Essiggurke, Zwiebeln, Butter und Senf

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 €

3 Stück mit geräuchertem Lachs & Sahne-Meerrettich | 14 €

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 | 29 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und einem Beilagensalat

SCHNITZEL VOM SCHWEIN | 20 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und einem Beilagensalat

KLAUSMANN CURRYWURST | 12 €

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

mit Extra Wurst | 16 €

mit extra Zwiebeln | + 0,50 €

KÄSESPÄTZLE | 17 €

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

RINDERRÜCKEN „Zart & Saftig“ | 34 €

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

HAUSGEMACHTE WAN TAN MIT PILZFÜLLUNG | 25 €

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

FLAMMKUCHEN – SPINAT-FETA | 14 €

Knuspriger Flammkuchen mit Spinat, Feta, roten Zwiebeln und Knoblauch-Öl

Kindergerichte

RÄUBERTELLER | 0 €

Ein eigener Teller für kleine Räuber zum Mitnaschen

BRATWURST MIT KARTOFFELPÜREE | 9 €

Feine Bratwurst mit cremigem Kartoffelpüree und Ketchup

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 | 16 €

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
Ramazotti	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

16,00 €



Unsere Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Dienstag - 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:

12:00 - 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!

