



# 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

---

## KAROTTEN-KARTOFFEL-BÄRLAUCH-SUPPE | 9 €

Cremige Suppe aus Karotten, Kartoffeln und Bärlauch, verfeinert mit Wachtelei und frischer Kresse

## RINDER-CARPACCIO | 17 €

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

---

## GESCHMORTE LAMMHAXE | 32 €

Zart geschmorte Lammhaxe mit kräftiger dunkler Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Möhren

## KABELJAU IM BIERTEIG | 29 €

Knusprig ausgebackener Kabeljau im Bierteig mit Erbsenpüree, Senfsauce, Kartoffel Dippers und Remoulade

## ZANDER MIT BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜREE | 29 €

Zart gebratenes Zanderfilet auf cremigem Bärlauch-Kartoffelpüree, dazu saisonales Gemüse und feine Dijon-Senf-Sauce

## COUSCOUS-SALAT MIT FALAFEL | 24 €

Couscous-Salat mit Ratatouille-Gemüse und Falafelbällchen, verfeinert mit Granatapfel und leichter Joghurt-Minz-Sauce

---

## KLAUSMANN-DESSERTVARIATION | 12 €

Weißes Schokoladen-Parfait  
mit Erdbeeren in Vanille-Minz-Marinade und Crème Brûlée



# Speisekarte

---

## Einstieg & Kleinigkeiten

### **KLAUSMANN-BROTKORB | 5 €**

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

### **FRIKADELLE – 100 % RIND | 5 €**

Hausgemachte Rinderfrikadelle mit Senf und einer Scheibe Kosakenbrot

### **HALVE HAHN | 7 €**

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

### **ROTE-BETE-CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE | 14 €**

serviert mit karamellisierten Walnüssen  
und frischem Salatbouquet in Beeren-Vinaigrette

### **REIBEKUCHEN**

serviert mit frischem Salatbouquet mit Hausdressing Apfel-Honig

**3 Stück mit feinem Lachstatar | 15 €**

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

**5 Stück mit Apfelmus | 14 €**



# Klassiker & Hauptgerichte

## CORDON BLEU | 33 €

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

## SCHNITZEL VOM KALB | 30 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und einem Beilagensalat

## SCHNITZEL VOM SCHWEIN | 20 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und einem Beilagensalat



### Sauce zu deinem Schnitzel?

Pilzrahmsauce | + 5 €

Pfefferrahmsauce | + 4 €

## KLAUSMANN CURRYWURST | 12 €

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

mit Extra Wurst | 16 €

mit extra Zwiebeln | + 0,50 €

## RINDERRÜCKEN „Zart & Saftig“ | 34 €

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

## HAUSGEMACHTE WAN TAN MIT PILZFÜLLUNG (vegan) | 25 €

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

## GROSSER BUNTER KLAUSMANN-SALAT | 15 €

Bunter Blattsalat mit Rosmarinkartoffeln und Hausdressing nach Wahl, dazu Klausmann-Brot mit Tages-Dip

mit Putenbruststreifen | 20 €

mit Rinderstreifen | 24 €

mit Ziegenkäse & Walnüssen | 20 €

mit Tigergarnelen (5 Stück) | 23 €

### Unsere Dressingauswahl

Hausdressing mit Apfel-Honig

Hausdressing mit dunklem Balsamico

Hausdressing mit Apfel-Agave (vegan)

Hausdressing mit Honig, Dill und Senf



# Flammkuchen

**FLAMMKUCHEN – ELSÄSSER ART | 13 €**

mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

**FLAMMKUCHEN – VEGETARISCH | 12 €**

mit saisonalem mariniertem Gemüse und Basilikum-Spinat-Pesto

**FLAMMKUCHEN – ZIEGENKÄSE | 14 €**

mit karamellisierten Walnüssen, Rucola und Thymian-Honig

**FLAMMKUCHEN – LACHS | 14 €**

mit Räucherlachs, Lauchzwiebeln und Honig-Dill-Senf

**FLAMMKUCHEN – SPINAT-FETA | 14 €**

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 | 0,70 €

Ketchup | 0,70 €



# Getränke

## SOFTDRINKS

Tafelwasser Sprudel / Still	2,50 € / 0,3 L	7,50 € / 1 L
Coca Cola / Coca Cola Zero		3,50 € / 0,3 L
Fanta		3,50 € / 0,3 L
Sprite		3,50 € / 0,3 L
Spezi		3,50 € / 0,3 L
Apfelschorle		3,50 € / 0,3 L
Maracujaschorle		3,50 € / 0,3 L
Rhabarberschorle		3,80 € / 0,33 L
Fuze Tea Pfirsich / Zitrone		3,00 € / 0,25 L
Tonic Water		3,50 € / 0,3 L
Bitter Lemon		3,50 € / 0,3 L
Ginger Ale		3,50 € / 0,3 L
Früh Sport Fassbrause		3,50 € / 0,33 L
Kandimalz		3,50 € / 0,33 L
Red Bull		3,90 € / 0,25 L

---

## BIER

Früh Kölsch	2,10 € / 0,2 L	3,10 € / 0,3 L
Früh Kölsch Pittermännchen		99,00 € / 10 L
Früh Natur Radler		3,50 € / 0,33 L
Bitburger Pils		3,50 € / 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 %	3,50 € / 0,33 L
Bitburger 0,0 %	3,50 € / 0,33 L
Bitburger Radler 0,0%	3,50 € / 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	25,00 € / 0,75 L
Castelvecchi Capotondo Chianti Classico	7,00 € / 0,2 L	25,00 € / 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	34,00 € / 1,00 L
Brogsitter Bio Riesling „9,0“	7,00 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L

## ROSÉWEIN

Brogsitter Rosé vom Blauen Portugieser	7,00 € / 0,2 L	25,00 € / 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	25,00 € / 0,75 L
Crémant d'Alsace, Turckheim		54,00 € / 0,75 L

## ALKOHOLFREI

Brogsitter Légère Riesling Alkoholfrei	7,00 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L
Brogsitter Weinbergpfirsich-Secco Alkoholfrei	7,00 € / 0,2 L	25,00 € / 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:**

16:30 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

**Freitag - Samstag:**

12:00 - 1:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)

**Sonntag & Feiertage:**

12:00 - 22:00 Uhr (Küche bis 20:30 Uhr)



[www.klausmann-bensberg.de](http://www.klausmann-bensberg.de)

Kölner Str. 100  
51429 Bergisch Gladbach

Tel.: 02204 / 96 45 700

[info@klausmann-bensberg.de](mailto:info@klausmann-bensberg.de)

Du findest uns auch  
auf Facebook und Instagram!

