
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



Speisekarte

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

Vorspeisen

KLAUSMANN-BROTKORB | 4 €

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

KÜRBISCREMESUPPE | 8 €

Feine Suppe aus aromatischem Kürbis, cremig püriert und mild gewürzt

GULASCHSUPPE | 9 €

Kräftige, würzige Gulaschsuppe nach Hausrezept
(Zubereitet mit Rotwein)

REIBEKUCHEN MIT FEINEM LACHSTATAR | 14 €

serviert mit frischem Salatbouquet

ROTE-BETE-CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE | 13 €

serviert mit karamellisierten Walnüssen
und frischem Salatbouquet in Beeren-Vinaigrette



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

Mit Extra Wurst | 15 €

KÄSESPÄTZLE | 15 €

Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler, Bergkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch

RINDERRÜCKEN „Zart & Saftig“ | 33 €

serviert mit Bratkartoffeln, Kräuterquark und kleinem Beilagensalat

HAUSGEMACHTE PASTA MIT PILZFÜLLUNG | 24 €

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 und Kräuterquark

mit Putenbruststreifen | 20 €

mit Ziegenkäse | 20 €

mit Rinderstreifen | 23 €



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

Kindgerichte

RÄUBERTELLER | 0 €

Ein eigener Teller für kleine Räuber zum Mitnaschen

SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES | 9 €

dazu gibt's Mayo und Ketchup zum Dippen

SCHNITZEL VOM KALB MIT POMMES | 13 €

dazu gibt's Mayo und Ketchup zum Dippen

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE | 8 €

Ein echter Kinderliebling!



Süßer Abschluss

PFANNKUCHEN MIT VANILLEEIS | 8 €

Goldbraun gebackener Pfannkuchen, serviert mit cremigem Vanilleeis

BEEREN-TIRAMISU | 9 €

Cremiges Tiramisu mit frischen Beeren, fruchtiger Beerensauce und einem Hauch frischer Minze

EISVARIATION | 1,50 € pro Kugel

Wahlweise Vanille, Schokolade oder Erdbeere

Dazu auf Wunsch frische Sahne | + 0,50 €

Beilagen & Saucen

Beilagensalat | 6 €

Pfefferrahmsauce | 4 €

Pommes | 4 €

Kräuterquark | 1 €

Bratkartoffeln | 5 €

Kräuterbutter | 1 €

Rosmarinkartoffeln | 5 €

Mayonnaise | 0,50 €

Pilzrahmsauce | 5 €

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
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
Tonic Water	3,30 € / 0,3 L
Bitter Lemon	3,30 € / 0,3 L
Ginger Ale	3,30 € / 0,3 L
Rhabarberschorle	3,80 € / 0,33 L
Coldleaf Eistee Dragon Paradise	3,80 € / 0,33 L
Coldleaf Eistee Ruby Granate	3,80 € / 0,33 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 Kolsch 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 €
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 €



Wein & Sekt (offen)

ROTWEIN

No 83 Salento Rosso Primitivo 7,00 € / 0,2 L

WEISSWEIN

Johannes Grauburgunder, trocken 7,00 € / 0,2 L

Brogsitter Bio Riesling „9,0“ 7,00 € / 0,2 L

ROSÉWEIN

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

CHAMPAGNER / SEKT

Klausmann Hausperle, trocken 5,90 € / 0,1 L

Brogsitter Weinbergpfirsich-Secco 7,00 € / 0,2 L

ALKOHOLFREI

Brogsitter Légère Riesling Alkoholfrei 7,00 € / 0,2 L

Brogsitter Weinbergpfirsich-Secco Alkoholfrei 7,00 € / 0,2 L

Flaschenwein

ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo Riserva „Imperium“, Di Camillo Vini 35,00 € / 0,75 L

Primitivo Apollonio 35,00 € / 0,75 L

CHAMPAGNER

Crémant d'Alsace, Turckheim 54,00 € / 0,75 L



Spirituosen

Hoffer Alter - Bergische Birne	2,30 € / 2 cl	3,90 € / 4 cl
Hoffer Alter - Hermännche Quittenlikör	2,30 € / 2 cl	3,90 € / 4 cl
Hoffer Alter - Maracuja Likör	2,30 € / 2 cl	3,90 € / 4 cl
Korn	2,30 € / 2 cl	3,90 € / 4 cl
Jägermeister	2,30 € / 2 cl	3,90 € / 4 cl
Flimm - Wald Meister	2,30 € / 2 cl	3,90 € / 4 cl
Ouzo	2,30 € / 2 cl	3,90 € / 4 cl
Baileys		3,90 € / 4 cl
Ramazzotti		3,90 € / 4 cl
Grappa		3,90 € / 4 cl

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



Du findest uns auch auf Facebook und Instagram!



Kölner Str. 100
51429 Bergisch Gladbach
Tel.: 02204 / 96 45 700
info@klausmann-bensberg.de
www.klausmann-bensberg.de

Mo - Di: Ruhetag
Mi - Do: 11:30-14:00 Uhr / 17:00-23:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)
Fr: 11:30-14:00 Uhr / 17:00-1:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)
Sa: 14:00-1:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)
So & Feiertage: 11:30-22:00 Uhr (Küche bis 20:30 Uhr)