



Johanniterhaus Kloster Wennigsen

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



- 7_ FINGERFOOD
- 8_ VORSPEISEN
- 10_ SUPPEN
- 12_ FLEISCH
- 13_ FISCH
- 14_ SAUCEN UND BEILAGEN
- 16_ VEGETARISCH UND VEGAN
- 18_ DESSERTS
- 19_ KÄSE
- 19_ FÜR UNSERE KIDS

- 20_ SPARGELBUFFET
- 21_ JOHANNITER-GRILLBUFFET
- 22_ FÜR HOCHZEITEN

- 26_ TORTEN
- 27_ KUCHEN

- 28_ GETRÄNKE

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Änderungen und Irrtümer behalten wir uns vor.

Stand: 25. März 2024



HERZLICH WILLKOMMEN IM JOHANNITERHAUS KLOSTER WENNIGSEN

Wir freuen uns, Sie verköstigen zu dürfen, und wir hoffen, dass es Ihnen bei uns schmeckt. Dafür tun wir einiges.

Für uns beginnt guter Geschmack bei den Zutaten. Darum bevorzugen wir regionale und saisonale Lebensmittel, wenn möglich aus biologischem Anbau. Fair-Trade-Produkte nutzen wir ebenfalls gerne, den Menschen und der Umwelt zuliebe.

Aus diesen Zutaten bereiten wir sämtliche Speisen frisch zu. Denn Frisches schmeckt einfach besser! Zusätzlich können wir dadurch auch kurzfristig auf die individuellen Wünsche unserer Gäste eingehen.

Guten Appetit wünscht Ihnen schon jetzt
Ihr Team vom Johanniterhaus Kloster Wennigsen



„Kennen Sie das: Sie sehen Buffet-Vorschläge und können sich nicht entscheiden, was Sie alles haben möchten, was am besten zusammenpasst, oder es fehlt Ihre Lieblingsspeise? Darüber müssen Sie sich jetzt keine Gedanken mehr machen. Wir beraten Sie gern persönlich und individuell bei der Zusammenstellung Ihres eigenen Buffets oder Menüs.“

Marco Kurzok, Geschäftsleitung

FINGERFOOD

— **MINI-QUICHES**

— **KLEINE PLUNDERTEILCHEN (SÜSS)**

— **PIKANTE BLÄTTERTEIGTEILCHEN**

— **LAUGENKONFEKT** vegan

— **DATTELN IM SPECKMANTEL**

Zu jedem guten Gericht gehört das passende Getränk. Ob Aperitif, Wein, Digestif oder alkoholfreie Optionen – Sie finden sie ebenfalls in dieser Speisekarte.

VORSPEISEN

SALATVARIATION DER SAISON vegan

Blattsalate, Rohkost, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais

Wählen Sie ein Dressing oder eine Vinaigrette:

Zitronenvinaigrette vegan

French Dressing vegetarisch

Joghurt-Dressing vegetarisch

Dijon-Senf-Dressing vegetarisch

CAESAR SALAD

Salatherzen, Kirschtomaten, Speck-Croûtons,
Grana Padano und Knoblauchdressing

INSALATA CAPRESE vegetarisch

Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

ANTIPASTI vegetarisch

mediterranes Grillgemüse, gefüllte Paprika und Oliven

BRUSCHETTA vegan

Tomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Basilikum

HONIGMELONE MIT SERRANO-SCHINKEN

VITELLO TONNATO NACH ART DES HAUSES

rosa gebratener Schweinerücken, Thunfischsauce und Kapernäpfel

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

mit hausgemachte Remoulade

FISCHSPEZIALITÄTEN „JOHANNITERHAUS“

ab 20 Personen

geräucherte und gebeizte Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich

LACHSTARTAR AUF KARTOFFELRÖSTI

mit Honig-Dill-Senfsauce

SUPPEN

HOCHZEITSSUPPE

Rinderkraftbrühe, Fleischklößchen, Eierstich und feine Gemüsestreifen

TOMATENSUPPE vegan

PAPRIKA-KOKOS-SUPPE

MÖHREN-MANGO-SUPPE vegan

mit Chili, Zitronengras und Ingwer

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

NIEDERSÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE

optional vegetarisch oder vegan

SUPPEN DER SAISON auf Anfrage

- **BÄRLAUCHSUPPE**
- **SPARGELCREMESUPPE**
- **KÜRBISSUPPE**

Zu unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen immer
ofenfrisches Baguette und Butter.

FLEISCH

— **ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, AM STÜCK**

ab 15 Personen

— **FRANZÖSISCHES MAISHÄHNCHENBRUST-SUPRÊME**

— **PICCATA MILANESE VOM HÄHNCHENBRUSTFILET**

in einer Parmesan-Ei-Hülle

— **SCHWEINEFILET IM KNUSPERMANTEL**

Brezenbrösel, gerösteten Nüssen und mediterranen Kräutern

— **SCHWEINEFILET IM SPRECKMANTEL**

— **RINDERGULASCH**

— **HIRSCHGULASCH**

— **WILDSCHWEIN-ROLLBRATEN**

FISCH

- LACHSFILET IM BUCHENSPAN
- DORADENFILET „ROYAL“
- KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

SAUCEN

———— KALBSJUS

———— PORTWEINSAUCE

———— TOMATENSAUCE vegan

———— CHAMPIGNONRAHMSAUCE

———— COGNAC-PFEFFERSAUCE

———— RIESLINGSAUCE

———— SCHALOTTENJUS

———— CRANBERRYSAUCE

BEILAGEN

**KROKETTEN | RÖSTI | SALZKARTOFFELN |
RÖSTKARTOFFELN | KARTOFFELGRATIN |
ROSMARINKARTOFFELN | KARTOFFELKLÖSSE |
GNOCCHI**

TAGLIATELLE | SPÄTZLE

BASMATIREIS | NATURREIS

FRISCHES GEMÜSE VOM MARKT
variiert je nach Saison

RAHMSPITZKOHL

PREISELBEERROTKOHL

RAHMSPINAT

MEDITERRANES OFENGEMÜSE

VEGETARISCH UND VEGAN

GEMÜSELASAGNE vegetarisch

GEFÜLLTE TORTELLINI vegetarisch

Tomatensugo von sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano

GEGRILLTES GEMÜSE, VARIERT JE NACH SAISON vegan

Paprika, Zucchini, Möhren, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Hokkaidokürbis, Knoblauch, Basilikum und hausgemachtes Pesto
mit einer Beilage Ihrer Wahl

PIKANT SCHARFES GEMÜSECURRY

Wokgemüse, Mango, Zitronengras, Ingwer, Chili und geröstete Cashewkerne
mit einer Beilage Ihrer Wahl

SEMMEKLÖSSE vegetarisch

mit Waldpilzragout, Crème fraîche und frischen Kräutern



DESSERTS

VANILLE-PANNACOTTA

ZITRONEN-JOGHURT-CREME

APPLE CRUMBLE optional vegan

TIRAMISU

EISTORTE „ROYAL“

FRISCHER OBSTSALAT

DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT

EISBECHER optional vegan

von der Eismanufaktur Leone, wechselnde Sorten mit Hemme Milch

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen:

marinierte Kirschen

Himbeersauce

frische Erdbeeren (nur zur Saison)

Beerenauswahl der Saison

Vanillesauce

KÄSE

KÄSEPLATTE ab 20 Personen

französische Käseauswahl, Trauben, Brot, Baguette und Butter

FÜR UNSERE KIDS

EISBECHER optional vegan

von der Eismanufaktur Leone, wechselnde Sorten von Hemme Milch

SPARGELBUFFET auf Anfrage

SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelspitzen und ofenfrisches Baguette

WEISSER NIENBURGER SPARGEL

NEUE KARTOFFELN

SCHINKEN

LACHSFILET

SCHNITZEL „WIENER ART“

SAUCE HOLLANDAISE | ZERLASSENE BUTTER

PANNACOTTA MIT ERDBEERSALAT

Unsere Preise sind abhängig von Ihrer Auswahl, den Marktpreisen und der Anzahl Ihrer Gäste. Gerne beraten wir Sie persönlich und helfen Ihnen bei der individuellen Zusammensetzung Ihres Menüs oder Buffets.

JOHANNITER-GRILLBUFFET

- **GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING**
- **KARTOFFELSALAT** vegetarisch
- **NUDELSALAT** vegan
- **BRATWURST** optional vegan
- **NACKENSTEAK**
- **HÄHNCHENSTEAK**
- **GRILLSAUCEN UND KRÄUTERBUTTER**
- **BAGUETTE**

Erweitern Sie das Basis-Johanniter-Grillbuffet um:

- **DORADE IM GEMÜSESÄCKCHEN**
- **BACKKARTOFFEL MIT SOUR CREAM** vegetarisch
- **HALLOUMI** vegetarisch
- **GRILLGEMÜSESPIESS** vegan

Weiteres, auch Veganes und Vegetarisches, auf Anfrage

„Sie suchen eine stilvolle, idyllische, aber gut erreichbare Hochzeitslocation mit ganz besonderem Flair? Dann heißen wir Sie und Ihre Gäste gerne bei uns im Johanniterhaus Kloster Wennigsen willkommen.

In direkter Nachbarschaft zum Kloster können Sie Ihren besonderen Tag in ruhigem, grünem, festlichem Ambiente zelebrieren. Vom niveauvoll-gemütlichen Kaminzimmer über unseren herrlichen Garten bis hin zum Klostersaal stehen Ihnen in unserer Hochzeitslocation stimmungsvolle Veranstaltungsorte zur Verfügung.

Unsere ambitionierte hauseigene Küche freut sich, mit Ihnen gemeinsam individuelle Menüs, Buffets und Fingerfood für Ihre Gäste zu planen.“

Marco Kurzok Geschäftsleitung

PAUSCHALANGEBOT FÜR HOCHZEITEN UND CO. DER KLASSIKER

- Bereitstellung der Restaurationsräume bis max. 80 Personen
- Bedienung und Betreuung Ihrer Feier durch unser fachkundiges, freundliches und herzliches Servicepersonal
- Bewirtung für 8 Std. ab dem Eintreffen der Gäste
- Empfang mit Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser und Fingerfood (pikante Blätterteigteilchen 3 Stk./Person)
- Kalt-warmes Buffet (Suppe wird serviert)
- Weißwein, Rotwein und Rosé (Auswahl JKW)
- Bier vom Fass und Weizenbier
- Mineralwasser, Softdrinks, Apfel- und Orangensaft
- 3 Schnäpse (6 Sorten zur Auswahl)
- Filterkaffee und Tee (keine Spezialitäten)
- Tischdeko nach Absprache gegen Aufpreis
- Bei der Miete des kompletten Haupthauses entsteht ein Mindestumsatz von 4.800,00 €.
- Jede angebrochene Verlängerungsstunde wird pauschal mit 340,00 € berechnet.

HOCHZEITSBUFFET

179,50 € pro Person

KALTE VORSPEISENAUSWAHL

FEINE BLATTSALATE DER SAISON

Tomate | Gurke | Mais | rote Zwiebeln | Rohkost | Hausdressing

DUETT VON GEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS

Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce

HONIGMELONE-SCHIFFCHEN MIT SERRANO-SCHINKEN

INSALATA CAPRESE

Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikumpesto

ANTIPASTI

mediterranes Grillgemüse | Oliven | Grana Padano

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL

Trauben | Nüsse

BROT, BAGUETTE und BUTTER

SUPPE

RINDERCONSOMMÉ „ROYAL“

Eierstich | Gemüsejulienne

WARME SPEISEN

SCHWEINEFILET IM BREZELMANTEL

LACHSFILET

PICCATA MILANESE

KALBSJUS

KRÄUTERBUTTER

TOMATENSAUCE

KARTOFFELGRATIN

WILDREISMISCHUNG

ROSMARINKARTOFFELN

SAISONALES MARKTGEMÜSE

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

PANNACOTTA MIT HIMBEERMARK

FRISCHER OBSTSALAT

TORTEN

1 Torte à 16 Stück

—————	GEMISCHTE OBSTTORTE	58,50 €
—————	ERDBEERTORTE	63,50 €
—————	SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE	71,50 €
—————	KÄSESAHNETORTE MIT MANDARINEN	63,50 €
—————	HIMBEER-JOGHURT-SAHNETORTE	63,50 €
—————	NUSS-SAHNETORTE MIT MARZIPANDECKE	71,50 €
—————	SCHOKOLADEN-SAHNETORTE	63,50 €
—————	FRANKFURTER KRANZ	78,50 €
—————	ALTDEUTSCHE APFELTORTE	53,50 €
—————	FLORENTINER APFELTORTE	53,50 €
—————	GEBACKENE KÄSETORTE	53,50 €

KUCHEN

1 Blech à 36 Stück

—————	BUTTER-SAHNE-KUCHEN	92,50 €
—————	STREUSELKUCHEN	92,50 €
—————	FRIESISCHER NUSSKUCHEN	92,50 €
—————	GEDECKTER APFELKUCHEN	122,50 €
—————	KIRSCH-STREUSELKUCHEN	122,50 €
—————	CALENBERGER BUTTERKUCHEN MIT PUDDING	120,50 €
—————	ZWETSCHGENKUCHEN	122,50 €

KALTE GETRÄNKE

MINERALWASSER (classic/naturell)	0,2 l	2,80 €
	0,75 l	6,90 €
APFELSAFT	0,2 l	3,20 €
	1 l	12,50 €
ORANGENSAFT	0,2 l	3,20 €
	1 l	12,50 €
FRITZ-KOLA	0,33 l	3,90 €
FRITZ-KOLA OHNE ZUCKER	0,33 l	3,90 €
FRITZ-LIMO ORANGE	0,33 l	3,90 €
FRITZ-LIMO ZITRONE	0,33 l	3,90 €
FRITZ-SPRITZ BIO-APFELSCHORLE oder RHABARBERSCHORLE	0,33 l	4,20 €
FRITZ-LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER	0,33 l	4,20 €
PAULANER SPEZI oder SPEZI ZERO	0,33 l	4,20 €

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	Tasse	3,10 €
	Kanne	12,50 €
TEE (verschiedene Sorten)	Glas	2,90 €
	Kanne	11,00 €
KAKAO	Tasse	3,80 €
	Kanne	14,50 €
ESPRESSO	Tasse	2,60 €
DOPPELTER ESPRESSO	Tasse	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	Tasse	2,90 €
CAPPUCCINO	Tasse	3,60 €
MILCHKAFFEE	Tasse	3,90 €
LATTE MACCHIATO	Glas	3,90 €

ALKOHOLFREIES

PAULANER MÜNCHNER HELL ALKHOLFREI	0,33 l	3,80 €
PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKHOLFREI	0,5 l	5,60 €

BIER

PAULANER MÜNCHNER HELL	0,33 l Fass 30 l	3,60 € 259,50 €
PAULANER RADLER NATURTRÜB	0,33 l	3,60 €
PAULANER ZWICKL NATURTRÜB	0,4 l	4,60 €
PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB	0,5 l	5,60 €
PAULANER KRISTALLWEIZEN	0,5 l	5,60 €
PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL	0,5 l	5,60 €

APERITIF

SEKT – J. OPPMANN

... fruchtig und mild, schöne Frische und feiner Abgang

0,75 l

28,50 €

PRISECCO (alkoholfreier Prosecco)

... einzigartige Geschmackskompositionen von der
Manufaktur Geiger

0,75 l

26,50 €

BRAND UND GEIST

ALTES PFLÜMLE	2 cl	3,90 €
APRIKOSENBRAND	2 cl	3,90 €
BIRNENBRAND WILLIAMS CHRIST	2 cl	3,90 €
HIMBEERBRAND	2 cl	3,90 €
KIRSCHBRAND	2 cl	3,90 €
MIRABELLENBRAND	2 cl	3,90 €
OBSTBRAND	2 cl	3,90 €
SCHLEHENGEST	2 cl	4,20 €
HASELNUSSGEST	2 cl	5,80 €

DIGESTIF

DINKELKORN, HOLZFASSGELAGERT	2 cl	5,80 €
WODKA	2 cl	3,80 €
RAMAZZOTTI	2 cl	3,80 €
AVERNA	2 cl	3,80 €
MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 cl	3,80 €
JUBILÄUMS AQUAVIT	2cl	3,80 €
LIQUORE AL FIENO	2 cl	3,90 €
LIMONCELLO	2 cl	3,90 €

GRAPPA

LE DICHIOTTO LUNE DI MARZADRO	2 cl	3,90 €
GRAPPA SELEZIONATA DI MARZADRO	2 cl	4,20 €
GRAPPA STRAVECCHIA DI MARZADRO	2 cl	4,20 €

Wir finden immer neue köstliche Spirituosen, die wir Ihnen gern vorstellen möchten. Fragen Sie einfach, was wir aktuell für Sie da haben.

WEISSWEIN

<p>ROBERT WEIL RHEINGAU RIESLING Weingut Robert Weil · Rheingau ... vom berühmtesten Winzer aus dem Rheingau! Topqualität und immer eine gute Wahl! Geschliffen, satte Frucht</p>	0,75 l	38,50 €
<p>BERCHERS WEISSBURGUNDER VDP.GUTSWEIN Weingut Bercher · Baden ... Berchers Burgunder sind etwas für Weinfreunde. Durchgoren, fein und elegant</p>	0,75 l	32,50 €
<p>IHRINGER GRAUER BURGUNDER Weingut Karl Karle · Baden, Kaiserstuhl ... rund, gehaltvoll, aromatisch, kräftig. Grauburgunder vom sonnigen Kaiserstuhl</p>	0,75 l	28,50 €
<p>GRÜNER VELTLINER MUSCHELKALK Weingut Gmeinböck · Niederösterreich ... fruchtig, elegant, finessenreich, aus dem schönen Weinviertel</p>	0,75 l	29,50 €
<p>COLOMBELLE ÉDITION LIMITÉE IGP Vignerons Plaimont · Gascogne ... frisch, intensiv fruchtig, mit viel südfranzösischem Charme</p>	0,75 l	28,50 €
<p>MARKGRÄFLER GUTEDEL QUALITÄTSWEIN Markgräflerland · Baden ... leicht, süffig, frisch, sehr milde Säurestruktur</p>	1 l	26,50 €

Sie können sich nicht entscheiden, welcher Wein am besten zu Ihnen oder Ihrem Anlass passt? Wir beraten Sie gern.

ROTWEIN UND WEISSHERBST

MANDUS PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Pietra Pura · Apulien ... viel Frucht, viel Extrakt und unglaublich weich; ein Primitivo der Extraklasse	0,75 l	36,50 €
COQUELICOT (BIO) Bruno Andreu · Côtes Catalanes ... frisch und hellfruchtig, mit großem „Trinkfluss“	0,75 l	34,50 €
IHRINGER WINKLERBERG SPÄTBURGUNDER Weingut Karl Karle · Baden, Kaiserstuhl ... samtig, feine Würze, vom feurigen Vulkanboden des Kaiserstuhls	0,75 l	28,50 €
DX ROBLE (BIO) Bodegas Los Pinos · Valencia ... volle Frucht, fruchtig, ausdrucksvoll und kräftige Tannine	0,75 l	30,50 €
IL MIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP Cantine Mondo del Vino · Abruzzen ... kräftiger, vollmundiger und feinwürziger Wein von den Hügeln der Abruzzen	1 l	27,50 €
IHRINGER FOHRENBERG SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Weingut Karl Karle · Baden, Kaiserstuhl ... rosarote Farbe, herrlicher Hagebutten- und Himbeerduft, halbtrockener Roséspaß	0,75 l	28,50 €



IMMER GERN PERSÖNLICH FÜR SIE DA

Wenden Sie sich mit Anfragen, Überlegungen, Beratungsbedarf und Reservierungswünschen einfach an uns. Wir besprechen gern alles Weitere mit Ihnen per Telefon oder per E-Mail.

Mo.–Fr., 8–16 Uhr und nach Vereinbarung

Telefon: 05103 93980

E-Mail: info@johanniterhaus-wennigsen.de

Johanniterhaus Kloster Wennigsen
Klosteramthof 5, 30974 Wennigsen

www.johanniterhaus-wennigsen.de



Der Geschmack meines Lebens



Köstlich  Seit 1899


BAD
PYRMONT
GOURMET

**Johanniterhaus
Kloster Wennigsen**

Klosteramthof 5
30974 Wennigsen

Tel.: 05103 93980

Fax: 05103 9398-55

info@johanniterhaus-wennigsen.de

www.johanniterhaus-wennigsen.de



JohanniterhausKlosterWennigsen



JohanniterhausWennigsen



JohanniterhausKlosterWennigsen