



ALTENBERGER HOF
HOTEL & RESTAURANT

WILLKOMMEN

IN DER ABTEI DES ALTENBERGER DOMS!

Hier im ehemaligen Wirtschaftsgebäude der Zisterzienserabtei, in der sich unser Hotel seit 1937 befindet, werden schon seit vielen hundert Jahren Gäste begrüßt und bewirtet. Wir freuen uns ein Teil dieser Geschichte zu sein!

Der Altenberger Dom, Klosteranlage und Abtei haben eine bewegte Geschichte! Schauen Sie doch mal in unserem Dom-Laden gleich gegenüber vorbei, hier finden Sie viele interessante Bildbände und Schriften dazu!

Für alle ganz Neugierigen, hier schon mal ein paar Insider:

Wussten Sie schon, dass...

- A** ...die ehemalige Klosteranlage über 880 Jahre alt ist?
- A** ...der preußische König 1857 anordnete, dass der Altenberger Dom simultan von der römisch-katholischen und der evangelischen Gemeinde als Pfarrkirche genutzt werden soll?
- A** ...zu Hoch-Zeiten 107 Priestermönche und 138 Laienbrüder in der Abtei gelebt haben?
- A** ...das große farbige Westfenster aus dem Jahre 1400 ist und als eines der Schönsten der Gotik gilt?
- A** ...zwei Chemiker um 1815 die Klosteranlage kauften und direkt daneben eine Chemiefabrik bauten, die später explodierte und Großteile der Anlage verbrannte.

Der 1894 von Maria Zanders gegründete Altenberger Dom-Verein leistete im 20. Jahrhundert, wie auch heute noch, einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung des Domes. Darüber hinaus gibt es aber auch viele Menschen, die sich regelmäßig um den Erhalt, die Pflege und die Geschichte für diesen Ort engagieren. Hierfür möchten wir einfach mal Danke sagen. Denn nur durch dieses teilweise ehrenamtliche Engagement kann dieser Ort etwas Einzigartiges bleiben.

Herzliche Grüße

Familie Spital
& das gesamte
Altenberger Hof Team



APERITIFS



Chardonnay Sekt Cuvée Altenberger Hof.....	0,1l	6,50
Prosecco THIS	0,1l	8,00
Champagner Duval Leroy	0,1l	14,50
Hauscocktail	0,1l	6,90
Aperol Sprizz		7,50
Hugo		7,50
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft		9,00
Sherry Lustau Manzanilla	5 cl	6,90
Sherry Lustau Amontillado	5 cl	6,90
Pri Secco – Fruchtsecco alkoholfrei	0,1l	6,50
Monin bitter alkoholfrei mit frisch gepresstem Orangensaft		9,00

OFFENE WEINE

Kleiner Auszug aus unserer Weinkarte

WEISWEIN

Grauburgunder trocken, Cuvée Altenberger Hof, Weingut Manz	0,2l	6,90
Weissburgunder trocken, Weingut Joachim Heger	0,2l	7,30
Riesling, trocken oder halbtrocken, Weingut Robert Weil	0,2l	7,90

ROTWEIN

Spätburgunder, Cuvée Altenberger Hof, Weingut Manz	0,2l	6,90
Côtes du Rhone Rouge	0,2l	7,50
Montepulciano, DOC Spinelli	0,2l	7,90

VORSPEISEN

Vitaler Blattsalat

Apfel Vinaigrette, Croutons, Kerne

- mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen **V** **G** 10,90
- mit Riesengarnelen **G** **G** 14,50

Gebackener Kräuter Tofu **V** **VG** **G** **G**

Quinoa, Mango, Avocado 12,90

Carpaccio vom Galloway Ochsen

Gemüsechips, Trüffelmayo 16,50

Cocktail von Eismeergarnelen 14,50

Räucherlachsrose, Reibekuchen

Kräuter-Creme fraiche, Wildkräutersalat

- 18,50
- kleine Portion 11,90

Kleiner gemischter Salat **V** **VG** **G** **G** 4,50

SUPPEN

Geflügel-Consommé **G**

Kräuerklößchen 8,50

Strauchtomatencreme **V** **VG** **G** **G**

Pesto-Öl 8,50

V vegetarisch **VG** vegan **G** lactosefrei **G** glutenfrei

HAUPTGÄNGE



Rumpsteak vom Aberdeen Angus Rind

Beilagensalat

- Small cut 160 Gr. 19,50
- Medium cut 220 Gr. 26,50

Filetsteak vom Galloway Ochsen

Beilagensalat

Medium cut 220 Gr. 36,00

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| ■ Wählen Sie eine Sauce | ■ und eine Beilage |
| Sauce Bearnaise | Bratkartoffeln |
| Cognac-Pfefferrahm | Pommes frites |
| Kalbsjus | Schmorzwiebeln |
| Kräuterbutter | Champignons |

jede weitere Sauce / Beilage 2,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren 25,00

..... kleine Portion 19,50

Bio-Lachs

Sauerampfersauce, Blattspinat, Kartoffelschnee 24,50

Piccata von der Poulardenbrust

Tomatensugo, grüner Spargel, Spaghetti 19,50

Kräuter-Risotto **V** **G**

Parmesan, Wiesenchampignons 14,50

Geschmortes Ragout von Weißkohl **V** **VG** **G** **G**

Cashewkerne, Möhren, Frühlingslauch, Ingwer, Tofu 18,50

DESSERT

Crème Brûlée	7,90
Lauwarmer Brownie von der Valrhona-Schokolade karamalisierte Nüsse, frische Früchte, Vanilleeis	8,90
Vanilleeis heiße Himbeeren und heiße Schokoladensauce.....	7,90
Dessertvariation „Altenberger Hof“	11,90
Französische Käseauswahl Baguette, Feigensenf	11,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Sprite, Fanta	0,2l 2,80
Coca Cola, Sprite, Fanta	0,4l 3,80
Vaihinger Orangensaft	0,2l 3,00
Vaihinger Naturtrübe Apfel-Schorle	0,2l 2,80
Vaihinger Naturtrübe Apfel-Schorle	0,4l 3,80
Gerolsteiner medium/naturell	0,25l 2,60
Gerolsteiner medium/naturell	0,75l 6,90

KAFFEE

Kaffee Creme	2,80
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,20
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,60
Cappuccino Italiano oder mit Schlagsahne	3,50



NEU: TAGEN & ÜBERNACHTEN IN DER ABTEI

Die historische Torschänke im neuen Glanz!

Wir haben die ehemaligen Wirtschaftsgebäude der Zisterzienser-Mönche von Grund auf renoviert. Es war uns wichtig, den positiven Geist der Abtei zu bewahren und mit modernem Design und innovativer Technik zu kombinieren.



12 moderne Designzimmer

bieten ideale Voraussetzungen für guten Schlaf und Erholung...und wenn Sie ganz still sind, hören Sie nachts irgendwo im steten Geplätscher der Dhünn sogar unsere Eule...



Innovatives Tagungszentrum

mit interaktiven SMART-Boards, eigener Kaffee-Lounge und separater Terrasse für Ihre Kommunikationspausen unter altem Baumbestand mit Blick auf den Dom

www.tagen-in-der-abtei.de

TERMINE 2017

VERANSTALTUNGEN & KULINARISCHES FÜR SIE!



16.+17.04. Ostern

So. + Mo

An Ostern überraschen wir Sie mittags mit einem köstlichen 3-Gang-Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zur Wahl an.

An Vegetarier ist auch gedacht!

Der Preis beträgt € 44 pro Person. Reservierungen an der Hotelrezeption.

12.-14.05. Biergarten-Eröffnung im Altenberger Hof! Save the Date!!!

Wochenende

An diesem Wochenende eröffnen wir mit Ihnen die Terrassensaison!

Unser Motto: „Bergische Landhausküche im Sommer!“

16.07.+20.08. JAZZ-BRUNCH im Altenberger Hof

Sonntags

Beginn 11.30 Uhr

Auf vielfachen Wunsch bieten wir dieses Jahr 2 Termine an! Freuen Sie sich wie jedes Jahr auf ein tolles kalt-warmes Brunchbuffet mit Unterstützung der JAZZ PEPPERS. Preis 49,00

28.10.

Samstag

Beginn 19 Uhr

Weinprobe und Degustationsmenü mit Spitzenwinzer

Für dieses Highlight konnten wir den Spitzenwinzer Eric Manz vom Weingut Manz aus Weinolsheim gewinnen. Wir beginnen den Abend mit einer kommentierten Weinprobe im neuen Ambiente unserer Kamin-Lounge. Anschließend genießen Sie ein 5-Gang-Menü mit begleitenden Weinen.

Der Preis beträgt € 89 inkl. Probe und dem Menü mit begleitenden Weinen.

Tickets erhalten Sie an unserer Hotelrezeption. .

10.11.

Freitag

Beginn 19 Uhr

Gänse-Abend

Traditionell begehen wir die Gänsezeit wieder mit einem gemeinsamen Genuss-Abend. Freuen Sie sich auf ein regionales Gänsemenü in 4 Gängen.

Der Abend wird musikalisch begleitet mit dem Duo Mapiano.

Preis € 49 zzgl. individueller Getränke. Reservierungen an der Hotelrezeption.

10.-26.11. Gänse-Zeit

In diesem Zeitraum bieten wir wieder frische Freiland-Gänse vom Gänsepeter-Hof in Gillbach an.

8.12.

Freitag

Nikolaus-Abend

Ein fröhlicher Abend mit dem Musik-Duo „Mapiano“ für die ganze Familie! Das Nikolaus-Paket für den Abend beträgt pro Erwachsener € 55 und beinhaltet ein 4-Gang Menü, das musikalische Rahmenprogramm, sowie den Nikolausbesuch samt Geschenk für die kleinen und „großen“ Kinder.

8.-10.12.

Advents-

Wochenende

Weihnachtsmarkt am Altenberger Dom

Der Weihnachtsmarkt ist bekannt für seine einzigartige Atmosphäre rund um den Altenberger Dom und das authentische Angebot der Händler.

Er zählt zu den schönsten im Bergischen Land.

25.+26.12. Weihnachts-Menü

Am 1. und 2. Weihnachtstag bieten wir mittags ein 4-Gang-Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Dessert zur Wahl an.

Preis € 69 pro Person. Verbindliche Reservierungen an der Hotelrezeption. .

31.12.

Silvester

Ein besonderer Abend mit Champagner-Empfang, 5-Gang-Menü, Tischzauberei und Feuerwerk vor der Dom-Kulisse. Unser Haus-DJ sorgt dafür, dass Sie auch das Tanzbein schwingen können.

Preis € 119 zzgl. individueller Getränke. Vorverkauf an der Hotelrezeption.