

Brodowiner Speisekarte

(ab April nur Samstag und Sonntag)

Burger mit zwei Saucen nach Wahl: Meerrettich, Zwiebel- Apfel-Chutney, Barbecue oder Tsatsiki, Unsere Burger servieren wir mit saisonalen Blattsalaten und einer Portion Gemüse- Pommes,



Rind-Burger oder Wild-Burger mit Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, frischen Kräutern

16,00 EUR

Roter Bete- Burger, mit Minze, Hirse, Ei,

Grieß, Knoblauch, Zwiebeln und frischem Rosmarin 12,00 EUR

Ziegen- Feta- Burger, paniertes Feta,

in Schwarzkümmel und Röstzwiebel

12,00 EUR

Flammkuchen



Elsässer Art, klassisch, mit Speck, roten

Zwiebeln

8,00 EUR

Tomate- Mozzarella, mit Brodowiner

Mozzarella, Tomaten, frischem Pesto und knackigem Rucola

8,00 EUR

Ziegenfrischkäse, mit karamellisierten Birnen,

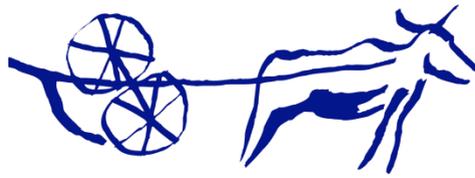
Walnüssen

8,00 EUR

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering



Brodowiner Speisekarte

(ab April von Montag bis Sonntag)

Brotzeit mit selbstkreaten Aufstrichen, Obatzda, Butter, Käse- und Wurstspezialitäten, kräftiges, frisches Sauerteigbrot (auch vegetarisch)



Kleine Brotzeit	8,00 EUR
Brotzeit für Zwei	14,00 EUR
dazu etwas Süßes	2,00 EUR/4,00 EUR

Salat mit Topping nach Wahl Himbeer- Vinaigrette oder Honig-Nuss- Rosmarin- Dressing



Saisonale, gezupfte Blattsalate

mit karamellisierter roter Bete, Linsen, Walnüssen und Ziegenfrischkäse- Bällchen

12,00 EUR

Saisonale, gezupfte Blattsalate mit

Ziegenfrischkäsebällchen an Honig- Nuss-

Rosmarin- Sauce

12,00 EUR

Brodowiner Kartoffeln



Ofenkartoffel mit Speck- Käse - Füllung,

Tsatsiki und Salat dazu reichen wir frisches Leinöl

vom Hof

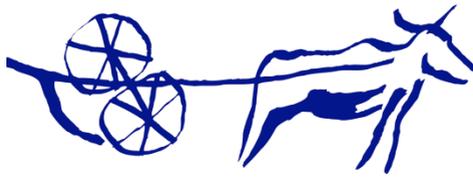
8,00 EUR

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin

Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering



Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Salat (vegetarisch)	6,00 EUR
Ofenkartoffel mit Salat und Hummus (vegan)	6,00 EUR
Reibekuchen mit Apfelmus	5,00 EUR

Kleinigkeiten



Brodowiner Rinderbratwurst mit Gemüsepommes und Salat	8,00 EUR
Paar Wiener oder Knacker mit Brot	6,00 EUR
Paar Wiener oder Knacker mit Kartoffelsalat/ Gemüsepommes	8,00 EUR
Ofenkäse mit Brot, Salat	12,00 EUR

Tagessuppen (wechselnd)

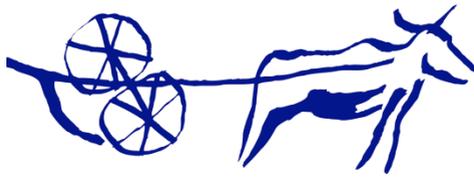


Tagessuppe vegetarisch	6,50 EUR
Tagessuppe mit Fleisch	6,50 EUR

Beilagen



Portion Kartoffelsalat	4,00 EUR
Portion Brodowiner Gemüsechips	3,00 EUR
Portion Gemüsepommes	4,00 EUR



Brodowiner Kuchen und Torten



Tagesangebot Stück Kuchen

3,50 EUR

Tagesangebot Stück Torte

4,50 EUR

Gedeck aus Kaffee & Kuchen

5,50 EUR

Portion Sahne

0,90 EUR

Brodowiner Kaffeespezialitäten



Tasse Kaffee

2,50 EUR

Pott Kaffee

4,00 EUR

Milchkaffee

4,00 EUR

Latte Macchiato

4,00 EUR

Cappuccino

3,50 EUR

Espresso

2,50 EUR

Doppelter Espresso

4,50 EUR

Espresso Macchiato

3,50 EUR

Schokoccino

4,50 EUR

Heiße Schokolade

4,00 EUR

Heiße Schokolade mit Sahne

4,50 EUR

Eisschokolade

5,30 EUR

Eiskaffee

5,30 EUR

Chai Vanille/ Schoko

4,00 EUR

Tee verschiedene Sorten

2,50 EUR

(Assam, Earl Gray, grüner Tee, Ingwer- Zitrone,
Kräutertee, Früchtetee)

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering



Unsere Tee
und

Kaffeespezialitäten reichen wir Ihnen gerne alternativ, ohne Aufpreis mit Soja-, Hafer- und laktosefreier Milch.

Eisspezialitäten im Kloster



„Nonnenschreck“ - drei Kugeln gemischtes Eis, Schokostreusel, Schokosauce und Sahne	6,50 EUR
„Mönchskopf“ - drei Kugeln gemischtes Eis, geröstete Nüsse, Sahne	7,50 EUR
„Klosterbecher“ - drei Kugeln gemischtes Eis, Brodowiner Joghurt, Honig, geröstete Mandeln	7,50 EUR
„Backsteinbecher“ - drei Kugeln gemischtes Eis, saisonales Obst, Sahne	6,50 EUR
„trinkender Mönch“ - drei Kugeln gemischtes Eis, Apfelmus, Sahne Eierlikör	8,50 EUR
„braune Kutte“ - drei Kugeln gemischtes Eis, Karamellstücke, Sahne, Karamellsoße	7,50 EUR
„Novizenbecher“ - eine Kugel Vanille- und Erdbeereis, bunte Schokoplättchen, Sahne	5,50 EUR
„Klosterzicke“ - zwei Kugeln Ziegenmilcheis, Kürbis- Chutney, Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne	9,50 EUR

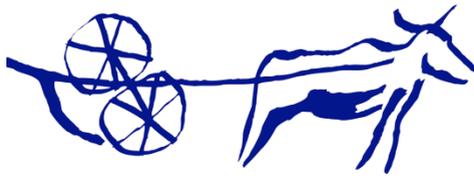


Kugel Eis	1,50 EUR
Portion Sahne	0,90 EUR

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering



Brodowiner Getränkekarte

Säfte



„Voelkel“

Apfelsaft	0,2 l	3,10 EUR
Orangensaft	0,2 l	3,10 EUR
Traubensaft	0,2 l	3,10 EUR
Saftschorle	0,2 l	3,10 EUR

„Ökodorf Brodowin“

Rote Bete	0,2 l	3,00 EUR
Apfel- Rote Bete	0,2 l	3,00 EUR
Möhre	0,2 l	3,00 EUR
Apfel- Möhre	0,2 l	3,00 EUR

Kalt& Regional



„Preußenquelle“

Mineralwasser still	0,275 l	2,50 EUR
Mineralwasser medium	0,275 l	2,50 EUR
Mineralwasser classic	0,275 l	2,50 EUR

„Lemonaid“

Blutorange	0,33 l	3,50 EUR
Limette	0,33 l	3,50 EUR
Ingwer	0,33 l	3,50 EUR
Maracuja	0,33 l	3,50 EUR

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering



„Ostmost“



Apfel- Minze- Schorle	0,33 l	3,50 EUR
Apfel- Rhabarber- Schorle	0,33 l	3,50 EUR

„Proviant“



NaturCola	0,33 l	3,50 EUR
Rhabarber	0,33 l	3,50 EUR
Kirsch Granatapfel Schorle	0,33 l	3,50 EUR

Bier



„Lammsbräu“

Edelpils	0,33 l	4,00 EUR
Radler	0,33 l	4,00 EUR
Pils alkoholfrei	0,33 l	4,00 EUR
Weißer Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	4,00 EUR
Helles Hefeweizen	0,5 l	5,00 EUR

„Braumanufaktur Potsdam“

Stange hell	0,5 l	5,00 EUR
Pils dunkel	0,5 l	5,00 EUR

Wein



Landparty weiß	0,2 l	5,00 EUR
----------------	-------	----------

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering



Weißer
deutscher
Landwein,

unbeschwerter Genuss,
fruchtiger angenehmer Duft, süffig und weich

Landparty rot 0,2 l 5,00 EUR

Roter deutscher Landwein, fruchtig und füllig,
mit einem interessanten Hauch von Kräutern
und roten Beeren

Landparty rosé 0,2 l 5,00 EUR

Halbtrocken, paart herrliche Frische und Aromen von
Roten Früchten mit einer geradezu gefährlichen
Eingängigkeit



Weinschorle 0,2 l 5,00 EUR

Hugo 0,2 l 7,00 EUR

Holunderblütensirup, Minze und Limetten
verleihen Hugo den leckeren Geschmack, mit
serviert

Eis



Sueno Sekt Brut 0,2 l 5,50 EUR

Trockener Sekt aus spanischem Wein

Prosecco Tramici DOC 0,2 l 5,50 EUR

Halbtrocken, erfrischend, anregend, dezent, fein aromatisch

Traubensecco „Lilienthal“ 0,2 l 5,00 EUR

Ohne Alkohol, der perfekte Ersatz aus dem
Unvergorenen Saft der Scheurebe

Apfelcidré mild 0,2 l 4,00 EUR



Bio- Sprizz mit Prosecco, Bio- Aperol,

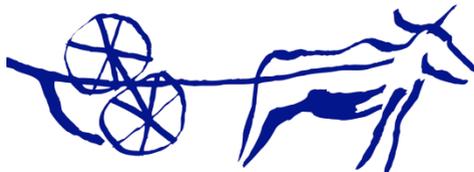
Mineralwasser, Eiswürfel 0,2 l 8,50 EUR

Bio- Campari- Orange mit

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering



4 cl

Blutorangenlikör, Orangensaft,

Prosecco

0,2l 8,50 EUR

Osterkarte



(ab Freitag bis Montag)

Spargel Bärlauch- Süsschen
6,50 EUR

Babyblattsalate mit Walnüssen, Cranberries
und Ziegenkäse an einer Himbeer- Vinaigrette, Brot 12,00 EUR

Osterboulette- gekochtes Ei mit Rinderhack
ummantelt, hausgemachtem Kartoffelsalat und
grüne Bohnen 10,00 EUR

Mediterranes Oster- Lamm- Curry
mit Zitronenreis und grünen Bohnen 14,00 EUR

Überbackene Nudelnester mit Bolognese
vom Brodowiner Rind 8,50 EUR

Kartoffelstrudel mit Spargel
und Salat 10,00 EUR



Rübli- Kuchen mit Ziegenfrischkäse 4,50 EUR

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –
Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering



Quark- Zöpfchen aus unserem Lehmbackofen
mit Brodowiner Sauerrahmbutter, Ziegenfrischkäse, Honig
und hausgemachter Marmelade

9,00 EUR

„Kulturbrunch“ Klosterführung & Brunch



Um 10:00 Uhr erwarten wir Sie zu einer 45-minütigen Klosterführung, nach der Sie im Anschluss auch kulinarisch auf Ihre Kosten kommen.

Neben Wissenswertem zur Geschichte des Klosters und zur Backsteinarchitektur, erfahren Sie Ausführliches aus dem Leben und Wirken der Zisterziensermönche, die bis zur Auflösung des Klosters 1542 in Chorin lebten.

Haben Sie gewusst, dass die Zisterzienser wie bei uns in Chorin ganze Regionen erst landwirtschaftlich nutzbar gemacht haben? Mit genormter Land- und Wasserwirtschaft, Fischzucht und Mühlenwesen brachten sie einen damals hohen Stand – einen waren Musterbetriebe in unsere Region. Flurnamen, wie Karpfenteich, Weinberg und Hopfengarten zeuge in Chorin und Umgebung noch heute davon.

Einer der ältesten und größten, ökologischen Musterbetriebe Deutschlands befindet sich im 3 km entfernten Brodowin. Das Ökodorf Brodowin produziert und liefert die feinen, ausschließlich bio-zertifizierten Zutaten zu Ihrem Wochenend-Brunch.

Nur- Kulinariker-innen können an unserem köstlichen Brunch auch ohne Klosterführung teilnehmen und sich mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

**Ihre Tickets zum Kulturbrunch (11:00 bis 14:00 Uhr)
erhalten Sie mit vorhergehender Reservierung zu folgenden Terminen:**

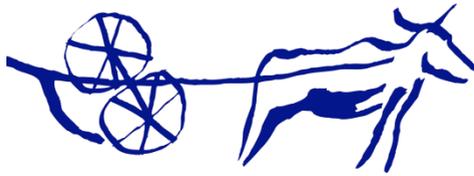
12. Mai 2019 & 23. Juni 2019 & 21. Juli 2019 & 11. August 2019

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering

15.
September
13. Oktober



2019 &
2019

Ticket: 25,00 Euro / ermäßigt 23,00 EUR

Nur Brunch: 19,50 Euro (ohne Getränk)

Ihre Anmeldungen nehmen wir gerne

***per E- Mail an: kostercafe@brodowin.de & *per Telefon unter:
033366-538080 entgegen!**

Klostercafé Chorin, Amt Chorin 11, 16230 Chorin
Telefon: 033366-538080 :: E-Mail: klostercafe@brodowin.de

„Essen ist Kultur“ –

Ein Strauß saisonaler Vielfalt aus erster Hand- unser Brodowiner Catering