



Pannenkoekenhuis Het Klooster

eten bij de broeders

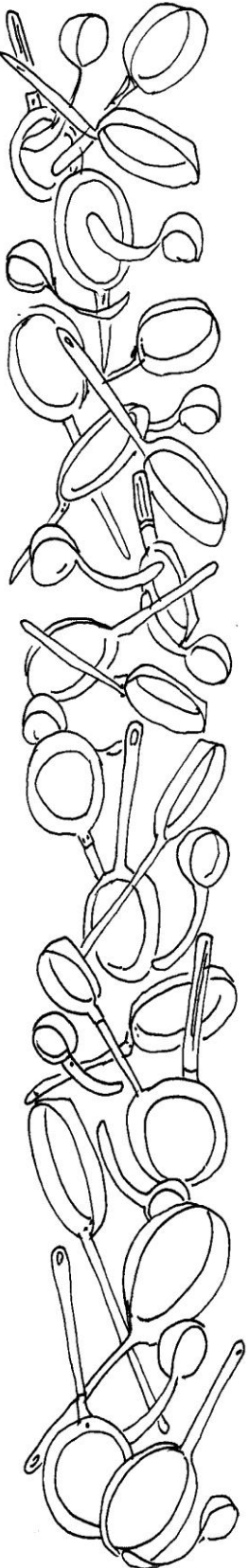
Minderbroeders zijn volgelingen van Sint Franciscus van Assisi. Hij is nu vooral bekend als dierenvriend en voor zijn liefde voor de gehele natuur. Hij leefde arm en hielp de arme en zieke mensen. Hij deelde het weinige wat hij bezat met anderen. Zijn volgelingen trokken rond om mensen te helpen en vestigden zich uiteindelijk in de belangrijke steden in Europa. Op verzoek van de stadsbesturen. Want die konden wel helpers gebruiken in hun groeiende steden. En aangezien ze ook nog veel bidden weet de stad zich iets meer verzekerd van Gods bescherming. De stad bouwde daarom voor hen een klooster en een kerk. In tijden van nood mogen de broeders bedelen om voedsel en drinken in de stad. Hun eten en drinken komt uit de directe omgeving van de stad. De gerechten die wij u voorzetten zijn bereid van biologische producten die in de directe omgeving van Gravendam te vinden zijn. Afkomstig uit het zogenoemde Groene Hart. Het meel is afkomstig van Molen de Eendracht.

De broeders brouwen in hun eigen huisbrouwerij een eigen bier. Het klooster in Gravendam is een reconstructie op basis van gevonden fundamenten (1982-1984) van het Minderbroedersklooster in Dordrecht uit 1350. Gerealiseerd zijn een deel van de kloostergang, de keuken, de refter (eetzaal) en de dormter (slaapzaal), de kruidentuin en het kerkhof. Oorspronkelijk zijn er meer ruimtes en gebouwen geweest, onder meer een kerk.

Minderbroeders zijn de eersten die de mensen over God vertellen in hun eigen taal. Dus niet in het Latijn. Zij konden erg lang preken. Soms wel 5 uur achter elkaar. En de mensen hingen aan hun lippen. Er bestaat nog een spreekwoord van: "praten als Brugman". Brugman was een Minderbroeder, die ontzettend lang kon preken.

In ons Pannenkoekenrestaurant vindt u gerechten die teruggaan naar middeleeuwse recepten. De namen van de gerechten verwijzen naar heiligen en kloosters, die een belangrijk onderdeel waren van de middeleeuwse religie en cultuur. Sporen daarvan zijn nog in de moderne tijd terug te vinden.

Waren heiligen in de middeleeuwen belangrijk als voorbeeld voor anderen. Tegenwoordig spiegelen we ons ook graag aan mensen die voor ons een voorbeeld zijn om iets te bereiken. Laat u het u in deze geest vooral goed smaken!



Voorgerechten

Oerbrood met Smeersels Broeder Bakker

Een Broeder streeft er naar om Jezus na te volgen. Door te bidden, arm te zijn en het weinige te delen met de armen in de samenleving. Broeder Bakker heeft voor dit gerecht olijven uit Italië laten overkomen. Hij gebruikte meel van de dichtstbijzijnde maalderij, kruiden uit de kloosterkruidentuin en boter van buurman boer. Lees tijdens het genieten op uw gemak deze menukaart door om een thematische keuze te maken.

Linzensoep met room en oerbrood Soep van Broeder Gardiaan

Een gardiaan waakt over de gang van zaken in het klooster en zorgt als een moeder voor zijn medebroeders. Zonder zich boven hen te verheffen. Het woord gardiaan is verwant aan het Engelse woord guard. Daar is het een waker over de koningin. Deze soep houdt u lekker waakzaam!

Carpaccio Broeder Kellenaar

Broeder Gardiaan kan in dit grote klooster niet alles zelf doen. Hij heeft broeders om zich heen die hem helpen. Zoals bijvoorbeeld de broeders portier, kok, koster, voorzanger (cantor) en broeder Kellenaar. Hij zorgt voor de voorraad eten en drinken in het klooster. Hij is heel erg bij de hand. Want hij houdt altijd iets

speciaals achter de hand in de kelder voor speciale gasten zoals jij. De kelder is in de middeleeuwen de koelste plek om dit gerecht te bewaren. Daarom is zijn naam ook kelle(kelder)naar. Een coole specialiteit voor jou van een coole broeder.

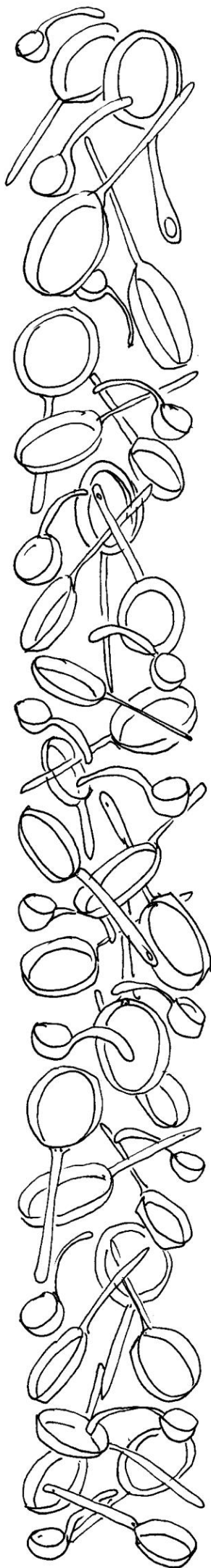
Maaltijdsalades met oerbrood

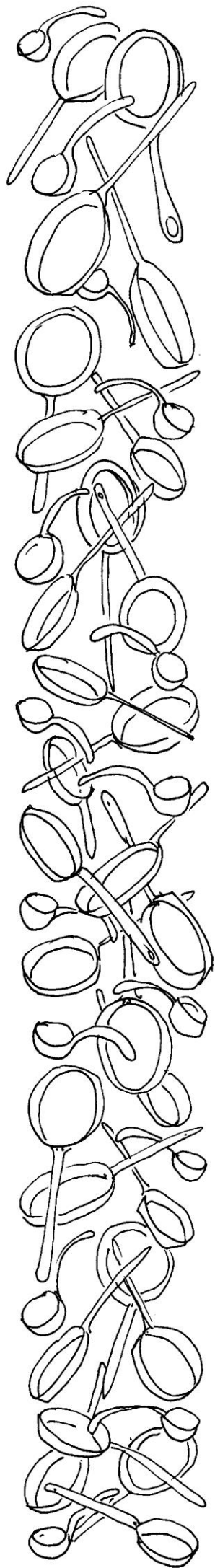
Geitenkaas Salade Salade "Jan Brugman"

Bekend van het spreekwoord "praten als Brugman". Hij leefde van ca. 1400 - 1473. Hij kon wel vijf uur achter elkaar preken. De mensen bleven geboeid luisteren omdat hij gebruik maakte van technieken die ook nu nog de conferenciers gebruiken: spannend maken, gevoelens raken en grapjes maken. Geiten betekent ook zoveel als overbodig praten. U valt echter stil tijdens het eten van deze overheerlijke salade.

Caesar Salade Salade "Sint Lubbertus"

Deze naam is ontleend aan Caesarius van Speyer (ofwel Spiers) in Duitsland. Hij leefde van c. 1180- c. 1238. Tijdens zijn verblijf in het Heilige Land wordt hij Minderbroeder. Terug in Europa wordt hij tijdens het "Mattenkapittel" is Assisi door Franciscus benoemd tot leider van een groep Broeders die naar Duitsland trekt om daar in de Duitse taal te preken en de uitvallers van de samenleving te helpen. De





broeders nemen niets mee, doen onderweg klusjes en bedelen om eten en drinken. De legende wil dat Caesarius, als bereisd man, het opgehaalde eten uit de verschillende bedelnappen weet te combineren tot een zeer smakelijk maaltijd voor een ieder. Later zijn er tomaten aan toegevoegd, want die kent de Europese Middeleeuwer nog niet. In de loop der tijd schijnt de naam ingekort te zijn tot Caesar Salade.

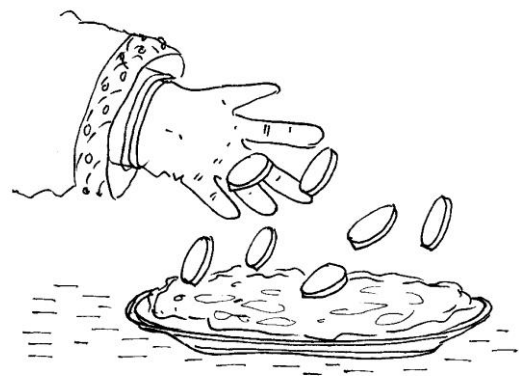


Kindergerechten

Naturel Pannenkoek Alre Kinder (A.D. ca. 1)

Alre Kinder Dach is een kinderfeest uit de Middeleeuwen dat wordt gevierd op 28 december. Het feest herdenkt de kinderen die omgekomen zijn tijdens de kindermoord in Bethlehem, toen Jezus geboren was. Eén kind wordt in de stad gekozen tot kindbisschop en gaat vervolgens verkleed samen met andere kinderen zingend en bedelend om lekkers door de stad. Het leek op kindercarnaval. De wereld op zijn kop. Misschien kun jij van deze pannenkoek op je kop gaan staan, zo lekker als ze is!

met Snoepjes Pannenkoek Sint Nicolaas van Myra (A.D. ca. 280-352)



Sint Nicolaas was bisschop van Myra. Hij kende een arme man met drie dochters. Om te trouwen hadden ze een bruidsschat nodig. Zo niet dan werden ze verkocht als slaaf. Sint Nicolaas heeft 's nachts stiekem geldbuidels naar binnen gestrooid zodat de drie dochters toch konden gaan trouwen. Daarom is Sint Nicolaas de beschermheilige van de kinderen geworden en wordt er op Sinterklaasavond gestrooid. Zijn feestdag is 6 december. Kinderen houden van zoet. Ook stoute kinderen worden van deze pannenkoek zoet.

Patat met biologische mayonaise kipnuggets/kroket/frikandel Arm maar Gelukkig

Het voedsel van de Minderbroeders was eenvoudig en toch smakelijk van aard. De moderne variant van het middeleeuwse volksvoedsel is de aardappel. Gefrituurd is dit gerecht in al haar eenvoud een engeltje op je tong.

Pannenkoeken

Naturel

Pannenkoek Sint

Franciscus (AD 1181-1226)

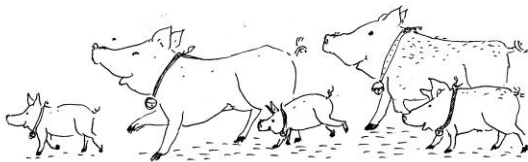
Franciscus leefde eenvoudig en had veel bewondering voor de natuur. Op zijn feestdag 4 oktober vieren we

Werelddierendag. Hij is patroonheilige van de dieren. Deze aardse pannenkoek heeft een hemelse smaak.

met Spek

Pannenkoek Sint

Antonius (AD ca 251)



De duivel, in de gedaante van een varken probeerde Antonius in verleiding te brengen met mooie vrouwen. In de Middeleeuwen liepen er varkens in de stad die leefden van het afval. Ze droegen een belletje en ze werden Antoniusvarkens genoemd.

Het vlees van deze varkens was bestemd voor de armen in de stad. Antonius is beschermheilige tegen de pest en tegen veeziekten. Zijn feestdag is 17 februari.

Durft u de verleiding van deze pannenkoek te weerstaan?

met Kaas

Pannenkoek Uguzo van

Cavargna (eind 12e eeuw)

Hij was herder in de buurt van het Comomeer in Italië. Hij werd ontslagen omdat hij teveel weg gaf aan de armen

Bij zijn nieuwe baas ging het voorspoedig. En hierom werd hij door zijn vroegere werkgever gedood. Hij is de beschermheilige van de kaasmakers.

Laat u niet de kaas van deze pannenkoek eten, wanneer er met jaloerse blikken naar gekeken wordt.

Zijn feestdag is 12 juli.

met Appel

Pannenkoek Eva en Adam

(uit het Bijbelboek Genesis)

Een heel bekend verhaal uit de Bijbel waarin een slang Eva verleidt een appel te eten. Daarna nodigt ze Adam om mee te eten. Ze mochten van God echter geen vrucht van de Boom van goed en kwaad eten. Voor straf werden zij uit het Paradijs gejaagd. U ziet hen in dit klooster afgebeeld op deuren op de overloop. Wanneer u het zich goed laat smaken komt u hen vanzelf tegen.

met Rozijnen

Pannenkoek Sint Amandus

(AD ca 594 - 675)

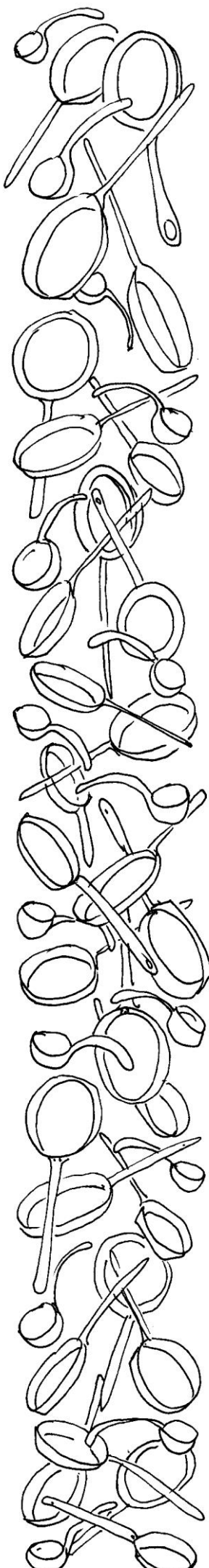
Amandus was monnik en missionaris en trok rond in België en Frankrijk om de mensen het christelijk geloof te brengen. Hij is de beschermheilige van wijnhandelaren en van kruideniers. Zijn feestdag is 6 februari. Deze rare druif is een delicatessen in uw pannenkoek.

met Uien en Champignons

Pannenkoek Sint Petrus

(AD Ca 25)





In het evangelie lezen we dat Jezus op het einde van zijn leven werd gevangen genomen. Petrus ontkende tot driemaal toe dat hij een vriend van Jezus was. Zo bang was hij dat hij ook zou worden gevangen genomen. Op dat moment kraaide er een haan, zoals Jezus had voorspeld. En Petrus huilde bittere tranen van berouw omdat hij niet trouw was gebleven. Een haan op een kerktoren verwijst Petrus: naar waken, oppassen en trouw zijn. Zijn feestdag is 29 juni. U krijgt er misschien berouw van wanneer u deze pannenkoek overslaat.

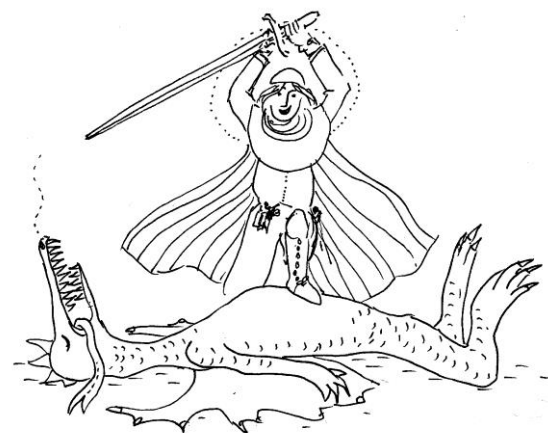
met Honing
**Pannenkoek Sint
Ambrosius (AD ca. 339 - 397)**

Een legende vertelt dat boven de wieg van Ambrosius een zwerm bijen vloog. De bijen druppelden honing in de mond van de baby. Toen hij als volwassene ging vertellen over Jezus, waren zijn woorden zo "zoet als honing" waren. Zijn feestdag is op 7 december. Hij is patroonheilig van de imkers.



Pannenkoeken Specialiteiten

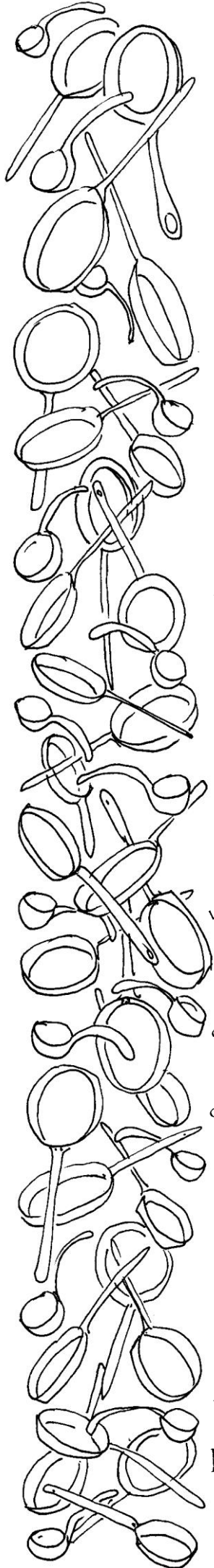
met Stoofvlees
**Pannenkoek Sint Joris (AD
ca. 300)**



Het verhaal van Sint Joris, die een draak versloeg, is nagenoeg bij iedereen bekend. Je zou maar zo'n draak tegenkomen! Je was gelijk gestoofd. Sint Joris is de beschermheilige van Engeland en de patroonheilige van de voetboogschutters. Laat u geen kool stoven, maar wel deze overheerlijke pannenkoek.

Spek, Geitenkaas en Honing
**Pannenkoek Sint Maarten
van Tours (A.D. 316 - 397)**

Hij was bisschop van de stad Tours en een belangrijke grondlegger van het Christendom in Gallië. Hij was bovendien één van de populairste heiligen in de Middeleeuwen. Zijn feestdag valt op 11 november. Veel kinderen gaan dan in optocht langs de huizen om te bedelen voor iets lekkers. Hij is beschermheilige van de stad Utrecht. Hij is vooral bekend geworden omdat hij een stuk van zijn mantel weggaf aan een arme. Wat let u om een stuk van deze pannenkoek te delen met iemand anders.....?



met Beenham, Prei en Champignons
**Pannenkoek Broeder
Cokenmeester**

Zoals Broeder Kellenaar over de voedselvoorraad in het klooster gaat, zo heeft Broeder Cokenmeester de leiding in de keuken. Hij zorgt er met zijn broeder keukenhulpen voor dat al het eten op tijd in de refter op de tafels staat. Daarnaast probeert hij ook wel eens iets uit.

Hij zag zijn hulpen een keer bezig om voor de broeders en de gasten nogal een grote hoeveelheid drie-in-de pan te bakken. Dat kan anders, dacht hij. Wij doen, in plaats van drie kleine, één grote pannenkoek in de koekenpan. Daar doen we dan drie heerlijkheden bovenop. Alle goede dingen blijven zo in drieën gaan! Zijn probeersel pakte binnen het klooster goed uit en u kunt er driemaal van mee genieten.

met Rozijnen in Brandenwijn en
Slagroom
Pannenkoek Boerenjongens
De bakker maakte brood van een beslag met gerst mout en andere granen. De bakker vond het maar al te

zonde om het bedorven beslag weg te moeten gooien bij de varkens en bedacht er iets op. Door het beslag te lang te laten staan ging het graan zich ontkiemen (coorn). Na de ontkieming ging de bakker de zaaide drogen en werden ze gebrand door de zon. Na lang experimenteren met de juiste temperaturen van het water en de gist, bleek in het zoetige beslag een bescheiden percentage alcohol te ontstaan. Een nieuwe ambacht was ontstaan!

**Pannenkoek van de Maand
Pannenkoek Allerheiligen**
Heiligen zijn in de middeleeuwen en ook nu nog belangrijk als voorbeeld voor anderen. Tegenwoordig spiegelen wij ons ook graag aan mensen die voor ons een voorbeeld zijn om iets te bereiken voor het goede doel. Op deze menukaart staan nogal wat heiligen met naam genoemd. De broeders proberen ze wel eens allemaal zingend op te noemen: de Litanie van Alle Heiligen. Er lijkt geen eind aan te komen. Daarom heeft dit menu: elke maand een wisselende pannenkoeken....



A vertical decorative border on the left side of the page, consisting of a repeating pattern of various kitchen tools including spoons, knives, and spatulas, all rendered in a simple line-art style.

Gerechten

Kippendij Saté met Oerfriet,
satésaus en een salade

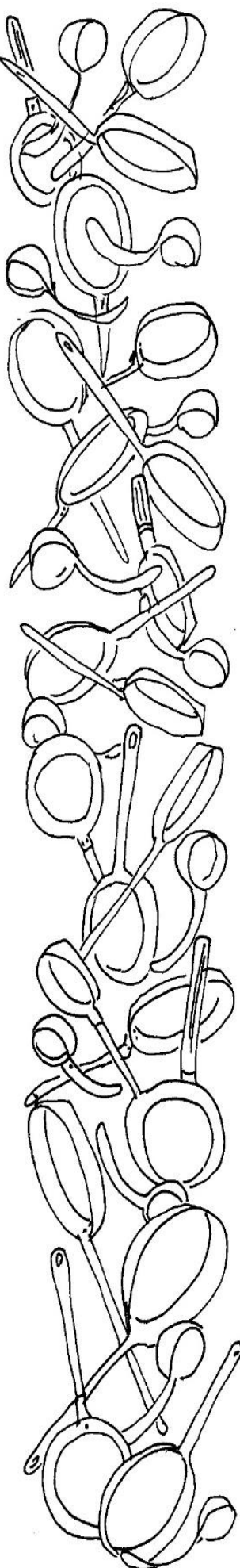
Hoën Cockaegne

Hoën Cockaegne is een Middelnederlandse woord dat afstamt uit de Oudfranse taal. Daarin betekent het : land van honingkoeken. In Nederlandnoemen we dit luilekkerland. Je hebt daar ongetwijfeld wel eens over gehoord en gefantaseerd. Je moet je eerst door een rijstebrijberg eten om er te komen. en dan: luiëren en toch de meest lekkere spijzen tot je kunnen nemen. Dit overheerlijke gerecht schijnt er vandaan te komen. Laat je fantasie gaan.

Potje gestoofd vlees met vergeten groenten,
Oerfriet en een salade

Potage Vergetinge

Potage Vergetinge is anders dan je misschien zou denken. Hier wordt namelijk geen soep mee bedoeld. Potage of Pottaedse is in de middeleeuwen een in een pot toeberede eenvoudige spijs met in dit geval stoofvlees. Je hebt er als Broeder Cokenmeester bijna geen omkijken naar. Maar het blijft toch oppassen dat je de groenten end e salade niet vergeet. Samen met heerlijke oerfrietten is dit een zeer geslaagde moderne en middeleeuwse combinatie. Eet Smakelijk!

A vertical decorative border on the right side of the page, identical to the one on the left, featuring a repeating pattern of kitchen tools like spoons, knives, and spatulas in a simple line-art style.

Pannenkoekenhuis "Het Klooster" van Archeon

eten bij de broeders

Onze pannenkoeken zijn gemaakt van de granen uit de granenmolen Nieuw Leven in Hazerswoude-Dorp. Dit is 100% biologisch en u kunt kiezen uit **wit** of **volkoren** meel. De appels komen van boomkwekerij in Boskoop en de volle melk is biologisch en komt uit het Groene Hart.

Met Oer recepten van Chef kok Pierre Wind.

Wij houden graag rekeningen met speciale dieetwensen, ook kunt u kiezen voor gluten- of lactosevrij beslag. Voor glutenvrij/lactosevrij rekenen wij € 1,50 extra, voor lactosevrij € 1,00 extra.

Voorgerechten

- Oerbread van Broeder Bakker met Smeersels € 5,75
- Soep van Broeder Gardiaan - Linzensoep met room € 6,75
- als hoofdgerecht € 8,75
- Salade Jan Brugman - Geitenkaassalade € 9,95
- Carpaccio Broeder Kellenaar – Vers gesneden, met truffelmayonaise, pittenmix, parmezaanse kaas en sla € 9,95

Maaltijdsalades

- Salade Jan Brugman – Geitenkaassalade met brood € 11,95
gemengde salade - cherrytomaat - geitenkaas - honing - spekjes - seizoensfruit - notenmix
Kan vegetarisch besteld worden (zonder spekjes)
- Salade Sint Lubbertus - Caesar Salade met brood € 12,95
gemengde salade - cherrytomaat - kippendij - Parmezaanse kaas - pijnboompitten - ei – spek – ceasardressing

Gerechten

- Hoen Cockaegne- Kippendij Saté met rustieke friet, salade, satésaus, kroepoek en gebakken uitjes € 16,50
- Potage Vergetinge – Potje gestoofd vlees met vergeten groenten, rustieke friet en een salade

Kindergerechten, speciaal voor de stoere ridders en jonkvrouwen

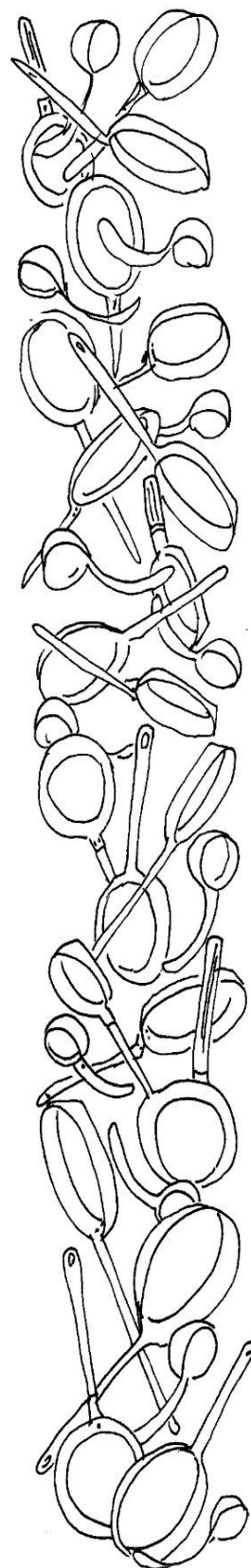
- Pannenkoek met stroop of suiker 'Alre kinder' € 7,00
- Pannenkoek Sint Nicolaas van Myra – met snoepjes € 8,25
- Pannenkoek Nutella € 8,25
- Pannenkoek Aardbeien Jam € 8,00
- Patat met biologische mayonaise, 'Arm maar gelukkig' € 6,50
keuze uit kipnuggets, frikandel of (vega)kroket

Pannenkoeken

- Pannenkoek Sint Franciscus – Naturel € 10,00
- Pannenkoek Sint Antonius – met Spek € 11,00
- Pannenkoek Ugazo van Cavarga – met Kaas € 11,00
- Pannenkoek Eva en Adam – met Appel € 11,00
- Pannenkoek Sint Amandus – met Rozijnen € 10,75
- Pannenkoek Sint Petrus – met Ui en Champignons € 11,45
- Pannenkoek Sint Ambrosius – met Honing € 11,00

Pannenkoeken Specialiteiten

- Pannenkoek Sint Joris – met Stoofvlees € 14,50
- Pannenkoek Sint Maarten van Tours – met Spek, Geitenkaas en Honing € 13,95
- Pannenkoek Broeder Cokenmeester – met Beenham, Prei en Champignons € 13,95
- Pannenkoek Boerenjongens – met Rozijnen in Brandenwijn en Slagroom € 13,75
- Pannenkoek van de Maand – wisselende topping € 13,50



Warme Dranken

Koffie	€ 2,95
Thee Potje	€ 3,35
Verse Munt- of Gember thee	€ 3,65
Chai Tea Kaneel	€ 3,75
Espresso	€ 2,85
Dubbele espresso	€ 3,85
Cappuccino	€ 3,25
Flat white	€ 4,25
Koffie Verkeerd	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Latte Macchiato Deluxe	€ 4,00

Keuze uit:

- Caramel
- Hazelnoot
- Vanille
- Kaneel
- Chocola

Warme Chocolademelk	€ 3,50
+ slagroom	€ 4,00
+ Mini marshmallow	€ 4,00

Koffie Speciaal

Irish Coffee	met Ierse whisky
Spanish Coffee	met Tia Maria
Spanish Coffee	met Liqueur 43
French Coffee	met Cointreau
Italian Coffee	met Ameretto

€ 7,50



Koude Dranken

Frisdrank	va.	€ 2,95
Pepsi Cola, Pepsi Max, Sisi, 7-Up, Casis, Bitter Lemon, Tonic, Rivella, Ginger beer		
Lipton Ice Tea		€ 3,30
Sparkling, green tea of peach		
Chocomel/Fristi		€ 3,30
Biologisch sap Appel-aardbei		€ 3,55
Appelsap Royal Club		€ 3,10
Limonade	klein	€ 1,50
	groot	€ 2,00
	Karaf	€ 5,25
Verse Jus d' Orange		€ 4,75
Biologische melk/ karnemelk		€ 2,65

Earth water 33cl	€ 2,65
Still of Sparkling	
Earth water 75cl	€ 5,50
Still of Sparkling	

Bieren

Heineken	€ 3,25
Heineken 0.0%	€ 3,00
Pilsner longneck de Leckere	€ 3,95
Amstel Radler	€ 3,50
Amstel Radler 0.0%	€ 3,50

Affligem Blond	€ 4,50
Affligem Blond 0.0%	€ 4,50
Affligem Dubbel	€ 4,75
Affligem Trippel	€ 5,10
La Trappe Blond	€ 4,75
La Trappe Wit	€ 4,75
Drie knopen Bier 25cl	€ 6,25
Drie knopen Bier 50cl	€ 8,50
Witte Vrouwen	€ 5,45
Seizoen Bier	€ 5,95

Wijnen Biologisch

Rood - Sangiovese	€ 4,95
Wit - Chardonnay	€ 4,95
Rosé - Granache	€ 4,95
Mede wijn	€ 4,95
Honingwijn, keuze uit rode of witte mede	
Warm of koud geserveerd	
Glühwein	€ 4,50
met sinaasappel, kaneel en steranijs	