



Pannenkoekenhuis Het Klooster

eten bij de broeders

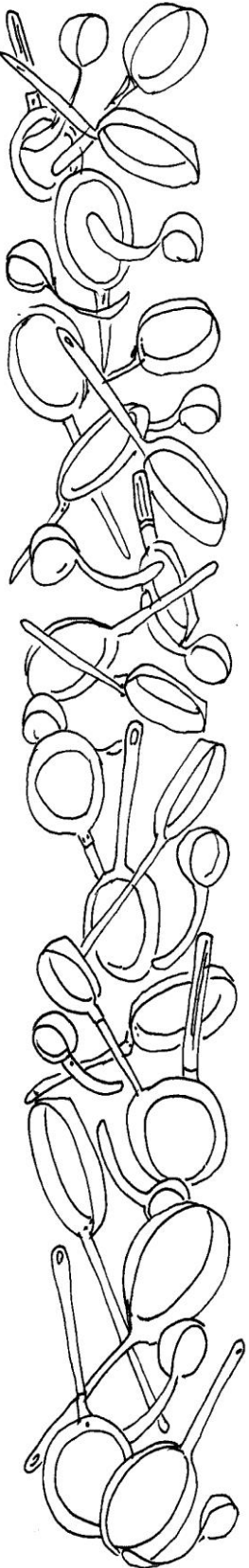
Minderbroeders zijn volgelingen van Sint Franciscus van Assisi. Hij is nu vooral bekend als dierenvriend en voor zijn liefde voor de gehele natuur. Hij leefde arm en hielp de arme en zieke mensen. Hij deelde het weinige wat hij bezat met anderen. Zijn volgelingen trokken rond om mensen te helpen en vestigden 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 € 4,25

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

€ 5,95

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!

Geitenkaas Salade € 8,25

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.

Carpaccio € 9,95

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)enaar. Een coole specialiteit voor jou van een coole broeder.

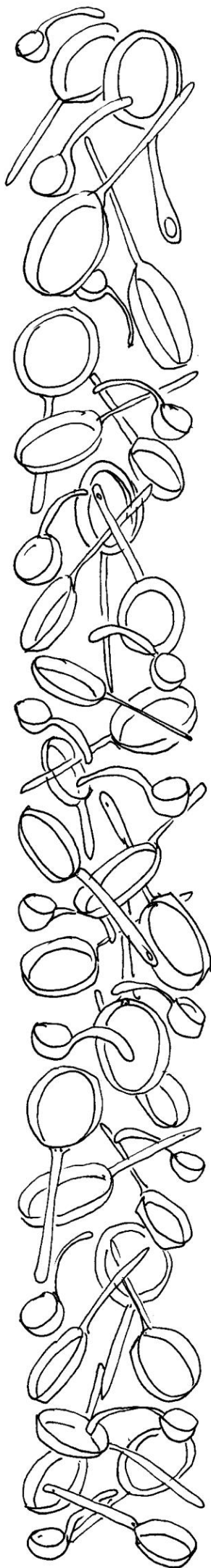
Maaltijdsalades met oerbrood

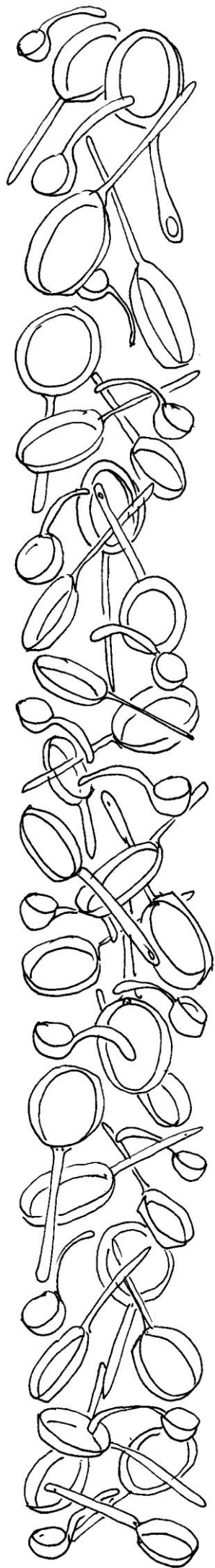
Geitenkaas Salade € 9,95

Salade "Jan Brugman"

Caesar Salade € 11,95

Salade "Sint Lubbertus"





Kindergerechten

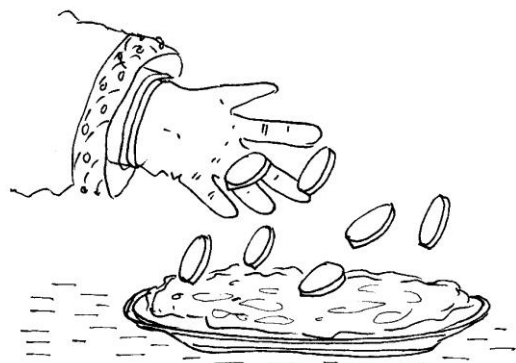
Naturel € 5,50

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. Een 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 € 6,75

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* € 6,25

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

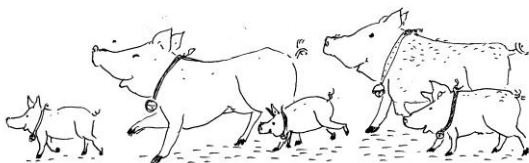
Naturel € 8,50

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 € 9,50
**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 € 9,50
**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 € 9,50:
Pannenkoek Eva en Adam
(uit het Bijbelboek Genesis)

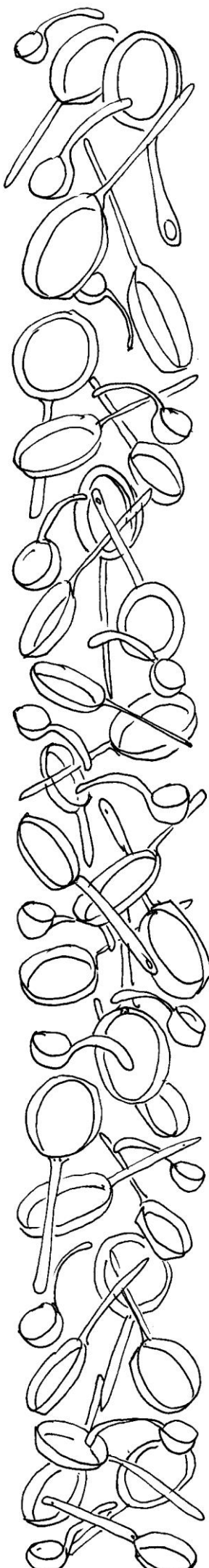
Een heel bekend verhaal uit de Bijbel waarin een slang Eva verleidt een appel te eten. Daarna nodigt ze Adam om mee te eten. Ze mochten van God echter geen vrucht van de Boom van goed en kwaad eten. Voor straf werden zij uit het Paradijs gejaagd. U ziet hen in dit klooster afgebeeld op deuren op de overloop.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

met Rozijnen € 8,95
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 € 9,95
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 € 9,25

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.

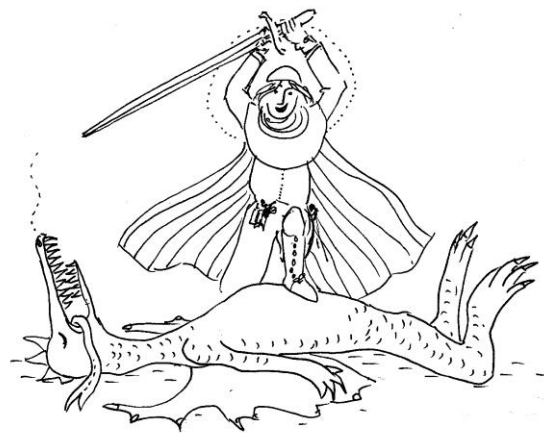


Pannenkoeken Specialiteiten

met Stoofvlees € 12,50

Pannenkoek Sint Joris (AD

ca. 300)

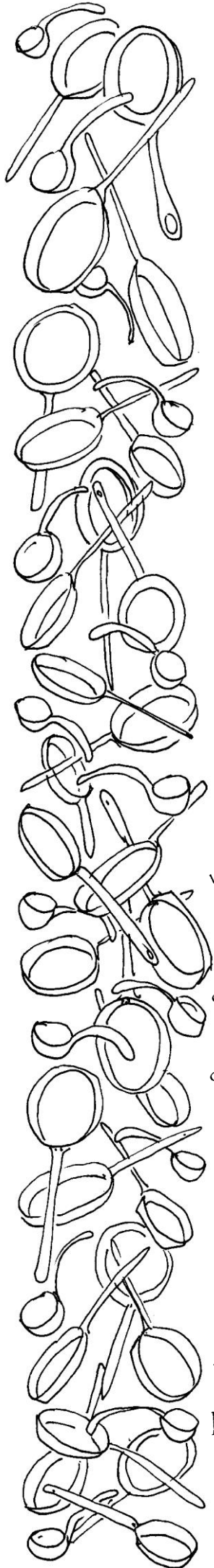


Het verhaal van Sint Joris, die een draak versloeg, is nagenoeg bij iedereen bekend. Je zou maar zo'n draak tegenkomen! Je was gelijk gestoofd. Sint Joris is de beschermheilige van Engeland en de patroonheilige van de voetboogschutters. Laat u geen kool stoven, maar wel deze overheerlijke pannenkoek.

Spek, Geitenkaas en Honing € 11,95

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 €11,95**

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 €11,75
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 (coorm). Na de ontkieming ging de bakker de zaadje 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!

Onbeperkt Pannenkoeken eten vanaf 2 pers. € 14,50 p.p. (vanaf 16:00 uur)

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 heet dit menu: onbeperkt pannenkoeken eten. Er lijkt geen eind aan te komen totdat...



Pannenkoekenhuis "Het Klooster" van Archeon eten bij de broeders

Onze pannenkoeken zijn gemaakt van de granen van de Alphense molen De Eendracht. Dit is 100% biologisch en u kunt kiezen uit **wit** of **volkoren** meel. De appels komen uit de boomkwekerij in Woerden en de roomboter komt uit het Groene Hart.

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

Voorgerechten (vanaf 16.00 uur)

- Oerbrood van Broeder Bakker met Smeersels € 4,25
- Soep van Broeder Gardiaan - Linzensoep met room € 5,95
- Als hoofdgerecht € 7,95
- Salade Jan Brugman - Geitenkaassalade € 8,25
- Carpaccio Broeder Kellenaar € 9,95

Maaltijdsalades

- Salade Jan Brugman – Geitenkaassalade met brood € 9,95
gemengde salade - cherrytomaat - geitenkaas - honing - spekjes - seizoensfruit - notenmix
Kan vegetarisch besteld worden (zonder spekjes)
- Salade Sint Lubbertus - Caesar Salade met brood € 11,95
gemengde salade - cherrytomaat - kippendij - Parmezaanse kaas - pijnboompitten - ei – spek - ceasardressing

Kindergerechten, speciaal voor de stoere ridders en jonkvrouwen

- Pannenkoek met stroop of suiker 'Alre kinder' € 5,50
- Pannenkoek Sint Nicolaas van Myra – met snoepjes € 6,75
- Pannenkoek Nutella € 6,75
- Pannenkoek met aardbeien jam € 6,25
- Patat met biologische mayonaise, 'Arm maar gelukkig' € 6,25
keuze uit kipnuggets, frikandel of kroket

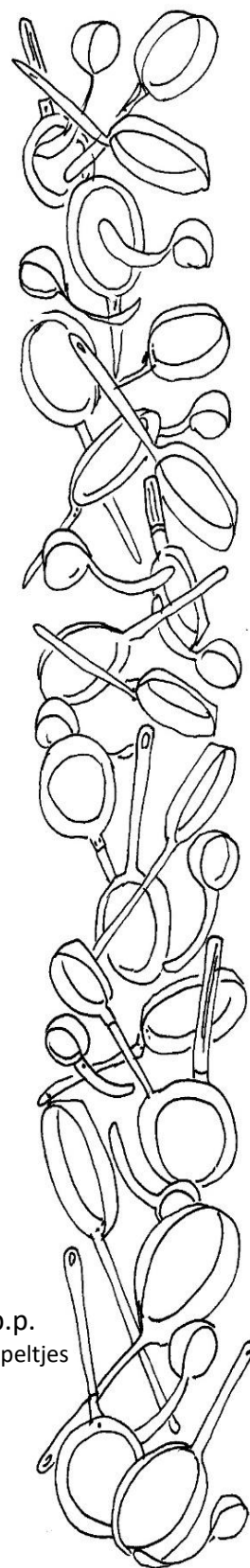
Pannenkoeken

- Pannenkoek Sint Franciscus – Naturel € 8,50
- Pannenkoek Sint Antonius – met Spek € 9,50
- Pannenkoek Ugazo van Cavarga – met Kaas € 9,50
- Pannenkoek Eva en Adam – met Appel € 9,50
- Pannenkoek Sint Amandus – met Rozijnen € 8,95
- Pannenkoek Sint Petrus – met Uien en Champignons € 9,95
- Pannenkoek Sint Ambrosius – met Honing € 9,25

Pannenkoeken Specialiteiten

- Pannenkoek Sint Joris – met Stoofvlees € 12,50
- Pannenkoek Sint Maarten van Tours – met spek, geitenkaas en honing € 11,95
- Pannenkoek Broeder Cokenmeester – met Beenham, prei en champignons € 11,95
- Pannenkoek Boerenjongens – met Rozijnen in Brandenwijn en Slagroom € 11,75
- Pannenkoek van de Maand € 12,50
- Pannenkoek Allerheiligen – onbeperkt pannenkoeken eten vanaf 2 pers. € 14,50 p.p.
Onbeperkt naturelpannenkoeken met 5 verschillende toppings, zoals: uitgebakken spek, warme appeltjes met rozijnen, stoofvlees, kaas en een wisselende topping

Extra topping op uw pannenkoek vanaf € 0,45



Warme Dranken

Koffie	€ 2,60
Thee Potje	€ 2,80
Verse munt of Gembercitroen thee	€ 3,25
Espresso	€ 2,55
Dubbele espresso	€ 3,40
Cappuccino	€ 2,85
Koffie Verkeerd	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Latte Macchiato Deluxe	€ 3,95
Latte macchiato met een siroop	
Keuze uit:	- Caramel
	- Hazelnoot
	- Vanille*
	- Kaneel
	- Chocola
	- Honing
*Suikervrij	
Met slagroom	€ 3,50

Koffie Speciaal

Irish Coffee met Ierse whisky	
Spanish Coffee met Tia Maria	
French Coffee met Cointreau	
Italian Coffee met Ameretto	
	€ 6,25



Koude Dranken

Fris	€ 2,85
<i>Pepsi Cola, Pepsi Max, Sisi, 7-up, Cassis, Bitter Lemon, Tonic, rivella</i>	
Ice tea	€ 3,00
<i>Sparkling, green tea of peach</i>	
Chocomel/Fristi	€ 3,00
Sap appelsap of Sinaasappelsap	€ 3,00
Limonade va.	€ 1,30
Verse Jus d' Orange	€ 3,75
Earth water	€ 2,30
Spa Blauw of Spa Rood	
Volle Melk	€ 2,30

Bieren

Heineken	€ 3,00
Heineken 0.0%	€ 3,00
	Amstel
Radler	€ 3,50
Warme chocomel	€ 3,10
Amstel Radler 0.0%	€ 3,50
Witte Vrouwen	€ 4,25

Speciaal Bier

Drie Knopen Bier va.	€ 4,50
Seizoens Bier	€ 4,75
Affligem Blond	€ 4,50
Affligem Dubbel	€ 4,75
Affligem Trippel	€ 4,95

Wijn Biologisch

Rood - Merlot	€ 4,50
Wit - Chardonnay	€ 4,50
Rosé - Granache	€ 4,50
Mede wijn	€ 4,75
Honingwijn gebaseerd op een witte wijn of een rode wijn	

