

„Dat schmackt un es miestens völl tu völl“, saien de Lütt

Diese abgebildete Bergische Kaffeetafel ist für 3 Personen. Reichlich und lecker. Daher nennen wir die Kaffeetafel auch gerne „Bergisch Brunch“.

Koffedrenken met allem Dröm und Dran, so heißt die Festtagszeremonie bei uns im Bergischen Land...

Am Nachmittag, zur Koffedrenkenstiet bereiten wir auf Bestellung die Bergische Kaffeetafel. Der Tisch ist mit einem Indisch-Blau-Service eingedeckt. Auf Tellern, Schalen und Schüsseln steht alles bereit: Rosinenstuten, Milchreisbrei, Bienenhonig, Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln, Zucker und Zimt, Kuchen und Apfelkraut.

Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Schinken und Käse sowie die Bergische Kottenbutter, zudem dann Graubrot gereicht wird. Zu guterletzt bringt man die Königin der Kaffeetafel, die Koffekann mit Namen Dröppelmina (wir stellen Ihnen die Dröppel-mina zur Deko hin, warmhalten kann man den Kaffee heute doch viel besser in den modernen Kannen).

Im Bergischen Land darf der Kaffee nicht zu dünn sein. Wie man sagt, kann man "dä Koffe met Water verderwen", übrig bliebe nur das oft bewitzelte "Koffegeschläpps".

Die Schnitte Rosinenstuten belegt man mit Butter, bestreicht sie mit Honig oder Kraut und gibt darüber eine fingerdicke Reisschicht; darauf streut man Zucker und Zimt. Hat man diese Vorspeise verzehrt, schmecken Waffeln besonders gut. Der dritte Gang besteht aus einer

Schnitte Schwarzbrot (nicht Pumpernickel), die man mit Butter und Quark bestreicht. Für die "Nicht so Süßen" gibt es dann die Graubrotsschnitten, mit Butter bestrichen und mit Kochschinken, Kottenbutter oder Käse belegt.

Hernach wird das Dröppelmina-Festmahl mit einer Runde Schnaps beschlossen.



Unbedingt reservieren!
0202-700 790

Langdhuus Ewich.
Mehr als traditionelle Wuppertaler Küche



Langdhuus Ewich
Wuppertaler Traditionsgasthaus
und Traditionell Bergisches Kaffeehaus



Die Bergische
Kaffeetafel

Bergischer Humor



In einem Lokal im Bergischen war auch schon zu früheren Zeiten die Bergische Kaffeetafel eine Attraktion.

Bezahlt wurde - wie auch heute noch - pro Person; aufgetischt wurde reichlich.

Eines Tages hatte sich eine kinderreiche Familie im Gasthof eingefunden und auch tüchtig von der Kaffeetafel gegessen. Als keiner auch nur einen Happen herunterbekam, begann die Mutter alles vom Tisch zu nehmen und packte es in die mitgebrachte Tasche. Der Wirt schaute sich das an und belehrte die Familie, dass das wohl bei ihm nicht üblich sei. Die Frau aber sagte nur, "Dat hann eck all betahlt". Darauf nahm der einsichtige Gastwirt die Kaffeekanne und schüttete den Rest Kaffee zu den anderen Sachen in die Tasche mit den Worten: „Dat hannt göt ook betahlt!"

Bei uns im Landhaus ist es üblich, die Reste auf Wunsch dem Gast einzupacken, er hat's ja schließlich bezahlt.

Bergische Kaffeetafel - Koffedrenken med allem Dröm und Dran

Bergische Kaffeetafel,
auf Vorbestellung, pro Person 14,00 €

Rosinen- und Mandelstuten, Milchreisbrei, Bienenhonig, Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln, Zucker und Zimt, Kuchen und Apfelkraut.

Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Kottenbutter, Schinken und Käse, zu dem Graubrot oder Vollkornbrot gereicht wird. Zum Abschluß gibt es noch ein' lecker' Schnäppskn...

Petra Kohleick, GF
Neuenbaumer Weg 23
42111 Wuppertal
Tel. 0202.700 790
www.landhaus-ewich.de
info@landhaus-ewich.de

Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag:
Restaurantküche durchgehend von 12:00 bis 22:00 Uhr,
Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Öffnungszeiten am Sonntag und an Feiertagen:
Frühstück (Brunch auf Bestellung) von 10:00 bis 12:30 Uhr
Restaurantküche durchgehend von 12:00 bis 21:30 Uhr,
Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Montags geschlossen, da kaufen wir ein. Weitere
Öffnungszeiten nach Vereinbarung, an den meisten
Feiertagen ist auch Montags geöffnet

Koffedrenken
op de reite
Bergesche Art

Unbedingt reservieren!
0202-700 790



Langdhuus Ewich.
Mehr als traditionelle Wuppertaler Küche



Langdhuus Ewich.
Mehr als traditionelle Wuppertaler Küche

