

Eine Zeit lang sich hier zuhause fühlen

Vöarhear | Vorspeisen

Kleinigkeiten, Suppen

4-5

Schloote | Salate

Vom Beilagensalat bis zum großen Salat mit Beilagen

6-7

Bergesch eeten | Typisch regionale Küche

Vom Pillekooken bis zur Elverfeilder Bloatwoarschtpanne

8-9

Stääks | Steaks

Vom Solo Rumpsteak bis zum 450g Westernsteak

10-12

Ferkesgerichte | Vom Schwein

Vom Schnitzel bis zum Räuberspieß Ewich

14-16

Pannekoken | Pfannkuchen

Von Süß bis Deftig

17

Wat dotu | Sättigungsbeilagen

Pommes, Bratkartoffeln & Co.

13

Fröhstöck odder Brunch | Frühstück oder Brunch

Sonntags ab 10 Uhr, aber bitte reservieren

19

Bergesche Koffetafel, Koffe un Koken

Bergische Kaffeetafel, Kaffee und Kuchen

Das Original, von uns verfeinert

20-21

Wat tu Drenken | Getränke

Vom Wasser bis zum offenen Wein

22-23



Nun schon seit acht Jahren führt Petra Kohleick das Landhaus Ewich.

In dieser Zeit ist das Haus zu einem der erfolgreichsten Traditionsgasthäuser der Region aufgestiegen. Die studierte Werbewirtin hat mit ihrem Team, mit viel Liebe und Ausdauer dieses Kleinod in Wuppertals Norden entwickelt. Nirgendwo anders können Gäste so liebevoll umsorgt und gemütlich beisammensitzen wie hier. Petra Kohleick feilt permanent mit ihrem Küchenteam an der Ausgestaltung des Speisenangebotes. Neben der Basis, der Bergischen Küche, bietet das Haus unter ihrer Führung auch anspruchsvolle Internationale Küche.

In dieser, ihresgleichen suchenden umfangreichen Speisekarte, finden Sie die "a lá Minute"-Gerichte. Zudem werden laufend saisonale Spezialitäten angeboten. Buffets und große Feierlichkeiten werden im Hause ebenso ausgerichtet wie kleine Geburtstage, Taufen, Kommunionen- oder Konfirmationsfeiern, Livemusikveranstaltungen etc..

Wir danken für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen Ihnen guten Appetit,
Ihr Landhaus Ewich-Team.

