



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 Schnäppskes...



Kuchen und Waffeln

Waffel mit Puderzucker	3,00
Waffel mit Früchten und Vanilleeis	5,10
Waffel mit Milchreis und 1 Kugel Vanilleeis	5,10
Käsekuchen, auf dem Blech gebacken	3,00
Apfelkuchen, auf dem Blech gebacken	3,00
Obstkuchen, auf dem Blech gebacken, verschiedene saisonale Sorten	3,00
Portion Sahne extra	0,80
Portion heiße Kirschen extra	1,00
Eine Kugel Eis extra	1,10

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	2,00
Becher Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	3,80
Milchkaffee	2,50
Latte Macchiato	2,60
Cappuccino	2,50
Espresso	2,00
Becher Kakao	2,50
Glas Tee	2,00

z.B. Schwarzer-, Pfefferminz-, Grüner-, Rotbusch- oder Früchtetee

Koffedrenken met allem Dröm und Dran, so heißt die Festtagszeremonie auf Platt.

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 Bergische Kottenbutter, zudem dann Graubrot gereicht wird. Zu guterletzt bringt man die Königin der Kaffeetafel, die Koffekann mit Namen Dröppelmina (wir stellen Ihnen die Dröppelmina 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.