

# gemütlich im Warmen sitzen...

## Dezember 2011

### Do. 1.12. Ferkesnackenbroaden

Schweinenackenbraten mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Salat von Wachsböhnchen

### Fr. 2.12. Victoria-See-Barsch-Filet

Victoriaseebarschfilet mit Lavendel-Buttersauce, Blattspinat und Kräuterdrillingen

### Sa. 3.12. Grünkohl ongernanger

Grünkohl auf unsere Bergische Art, mit Kartoffeln untereinander gekocht und einem gekochten Kottenwürstchen

### Di. 6.12. Falsches Kottlett

Falsches Kotelett auf Wirsing - untereinander gekocht

### Mi. 7.12. Goosenkleen

Gänseklein mit Rotkohl und gebratenen Serviettenknödeln

### Do. 8.12. Kohlroulade

Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln und Specksauce

### Fr. 9.12. Roadbarsch

Rotbarschfilet in hausgemacht. Backteig frittiert, dazu Pellkartoffelsalat und Gewürzgurke

### Sa. 10.12. Eintopf van witte Buahnen

Eintopf von weissen Bohnen mit Fleischinlage

### Di. 13.12. Bröttchen med Spießbroaden

Spießbratenbrötchen mit Krautsalat

### Mi. 14.12. Pudentääk Boliwood

Putensteak mit gebackener Banane, Currysauce und Reis

### Do. 15.12. Dönberger Senfrostbroaden

Dönberger Senfrostbraten mit Pommesfrites und Salat

### Fr. 16.12. Forelle vanne Frau Müller

Forelle Müllerin, mit Petersilienkartoffeln und Kopfsalat

### Sa. 17.12. Schmerpullszoppe

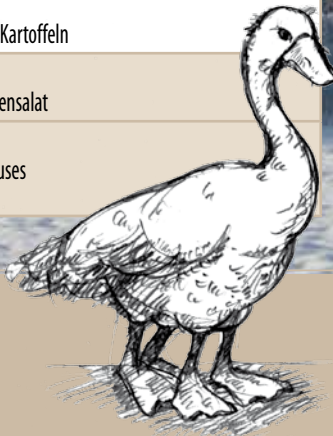
Pikanter Linseneintopf mit Siedewürstchen und Kartoffeln

### Di. 20.12. Gullasch uut Ungarn

Ungarischer Goulasch mit Spiralnudeln und Gurkensalat

### Mi. 21.12. Gockelboschtfilet

Hähnchenbrustfilet „Cafe Paris“, nach Art des Hauses überbacken, mit Pommesfrites und Salat



Die Festtagskarte ist auf der Rückseite zu finden

### Do. 22.12. Ferkesmauken utm Oven

Ofenfrische Minihaxen mit Schwarzbier-Kümmelsauce, Krautsalat und Kartoffelgratin

### Fr. 23.12. Dönberger Bullabääs

Hausgemachte Dönberger Bouillabaise mit ofenfrischem Baguette und Knoblauch-Mayonnaise

### Sa. 24.12. Heiligabend. Geschlossen!

Da feiert das Ewich-Team zuhause Weihnachten.

### So. 25.12. 1. Weihnachtstag und

### Mo. 26.12. 2. Weihnachtstag...

Vom Mittag bis zum Abend durchgängig a la Carte. Zur Wahl stehen die Winterkarte (siehe Rückseite dieses Flyers) mit Gänsegerichten und die bekannte übliche Speisekarte

### Di. 27.12. Kleenes Cordon Blöö

Kleines Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Gurkensalat

### Mi. 28.12. Hackstääk Milo

Hausgemachtes Hacksteak "Balkan Art" mit Schafskäse gefüllt, dazu Gemüseris und ein kleiner Salat

### Do. 29.12. Geschnepfels vam Strogganoff

Geschnetzeltes "Stroganoff" mit Butterreis und rote Bete

### Fr. 30.12. Schollenfilet en Nööte

Schollenfilet in Nusschale gebacken, auf Zwiebel-Dillsauce mit Salzkartoffeln und Kopfsalat

### Sa. 31.12. Silvester – Mittags und am Abend ausschließlich a la Carte.

Zur Wahl stehen die Winterkarte mit Gänsegerichten und die bekannte übliche Speisekarte

## Januar 2012

Von Sonntag, 1.1.2012 bis einschließlich Freitag, 6.1.2012 Betriebsferien.

### Sa. 7.1. Gemös ongernagner med Bällerkes

Bunter Gemüseintopf mit Hackfleisch und Brötchen

### Di. 10.1. Kloppse uut Könichsberch

Königsberger Klöße mit Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat

### Mi. 11.1. Ferkesschnitzel gefüllt

Schweineschnitzel gefüllt mit Salami und Emmentaler, dazu Senfrahmsauce, Bratkartoffeln und Endiviensalat in Kartoffeldressing

Alle Mittagsmenus  
inklusive Vorsuppe, nach Wahl  
eine Tasse Kaffee oder Dessert  
danach 7,90 €

Unbedingt reservieren!  
0202-700 790

Alle Gerichte werden für den betreffenden Tag frisch zubereitet.  
Die Speisen dieser Mittags-Karte sind nur begrenzt vorrätig, es empfiehlt sich daher eine Reservierung:

Unbedingt reservieren!  
0202-700 790

### Do. 12.1. Gockelfillet vam Grill

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Honig-Senf-Sauce, Rosmarinkartoffeln und ein Ruccolasalat

### Fr. 13.1. Roadbarschfilet op Gemös

Rotbarschfilet auf Ratatouille und gebratenen Dillkartoffeln

### Sa. 14.1. Möahren dorchennanger med nem Löwenkötlet

Möhrengemüse Bergisch, mit einer gebratenen Frikadelle

### Di. 17.1. Hühnerfrikasse

Hühnerfrikassé mit Erbsen, Spargel, Champignons und Kapern, dazu Butterreis

### Mi. 18.1. Wörstkes ut Nochtfranken

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

### Do. 19.1. Sowat wien Schaschlik, abber besser

Gemischter Fleischspieß mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Krautsalat

### Fr. 20.1. M u s c h e l n Rheinische Art

Frische Miesmuscheln "Rheinische Art" in leckerem Weißwein-Gemüsesud, Schwarzbrot und Butter

### Sa. 21.1. Zoppe vanne Gurke

Bunter Gurkeneintopf mit Schmand und Schnittwurst

### Di. 24.1. Schnetzel vam Ferken, överbacken

Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons und Sauce Bernaise überbacken, mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

### Mi. 25.1. Tonge vanne Kouh en Wien vanne Portugiesen

Rinderzunge in Portweinsauce und Rote-Bete-Kartoffelstampf

### Do. 26.1. Rolladen „Bergische Huuswiewer“

Rouladen „Bergische Hausfrauen“ - mit Rotkohl und Semmelknödelaltern

### Fr. 27.1. Seelax panniert

Seelachs paniert, mit Zitronenbutter und Kopfsalat-Pürree

### Sa. 28.1. Ätzenzoppe med Kottenwuarsttalern

Erbsensuppe Bergische Art, mit gebratenen Kottenwuarsttalern

### Di. 31.1. Halven Gockel

Ein halber Hahn, mit Sweet-Chilisauce und italienischem Kartoffelsalat

Langdhuus Ewich.  
Ist viel mehr als traditionelle  
Wuppertaler Küche



Das 3-Gang Mittagsmenue von 12 bis 17 Uhr täglich frisch, nur 7,90 €

# an den kühlen Tagen festlich speisen... Mittagsmenues

## Die Winter und Festtagskarte



### Vorspeise

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Ruccola-Cassis-Walnußdressing 8,50 €

### Hauptspeisen zur Wahl

Gänsebrust mit Rotkraut, Kartoffel-Knödel oder gebratenen Serviettenknödeln 18,90 €

Gänsekeule mit Rotkraut, Kartoffel-Knödel oder gebratenen Serviettenknödeln 17,90 €

Wildgoulasch mit Rotkraut, Kartoffel-Knödel oder gebratenen Serviettenknödeln 18,90 €

### Zur leckeren Ergänzung gedacht

Glasierte Maronen 3,50 €

Duftender Bratapfel mit Honig 2,50 €

### Dessert

Schoko-Zimt-Brownie mit hausgemachter geister Spekulatiuscreme und Glühweinsahne 4,90 €

Langdhuus Ewich  
Wuppertaler Traditionsrestaurant  
Traditionell Bergisches Kaffeehaus

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

Am Sonntag und an Feiertagen:

Frühstück (Brunch auf Bestellung) ab 10:00 Uhr

Restaurantküche durchgehend von 12:00 bis 21:30 Uhr  
Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Montags in der Regel geschlossen, da kaufen wir ein, weitere Öffnungszeiten nach Vereinbarung, an besonderen Feiertagen ist auch Montag geöffnet

Dez 11  
Jan 12

Alle Mittagsmenues inklusive Vorsuppe, nach Wahl eine Tasse Kaffee oder Dessert danach 7,90 €

Wir sorgen für freien Parkraum, drinnen ist es saugemütlich warm. Herrliche Speisen bei jedem Wetter.



Für den Abend bitten wir unbedingt um Reservierung, Qualität, Tradition und Gemütlichkeit sind der Garant für unseren Erfolg

Unbedingt reservieren!  
0202-700 790



Unbedingt reservieren!  
0202-700 790



Langdhuus Ewich.  
Ist mehr als traditionelle Wuppertaler Küche