



## „Kaffedrenken met allem dröm on draan“

### *Bergische Kaffeetafel „Klassisch“*

Rosinenblatz, Mühlenbrot und Brotaufstrich in Form von Rübenkraut, Quark, Butter, Käse, Knochenschinken, Blut- und Leberwurst, sowie Milchreis mit Zucker und Zimt, Kuchen mit Schlagsahne, dazu  
backfrische Waffeln mit heißen Kirschen.

**18,90 € pro Person**

Nur auf Vorbestellung, ab 6 Personen

### *Bergische Kaffeetafel „Deluxe“*

Vorsuppe **oder** Bunte Blattsalate, dazu kleine Döppekuchen oder gratinierten Ziegenkäse.  
Dazu Mühlenbrot & hausgemachter Rosinenblatz, Edelpfandvariation, Schinken- & Wurstspezialitäten, Gebeizter Lachs oder Lambach Forelle, Aufstrich in Form von Butter, Schmalz, Quark, Marmeladen, Rübenkraut sowie Milchreis mit Zimt & Zucker, backfrische Waffeln mit heißen Kirschen & Sahne, Petit Fours, 1 Digestif pro Person

**25,50 € pro Person**

Nur auf Vorbestellung, ab 6 Personen

### **So genießen Sie die Bergische Kaffeetafel richtig:**

Die Schnitte Blatz bestreicht man mit Butter und Kraut, dann folgt eine fingerdicke Reisschicht und darauf Zimt und Zucker nach Belieben. Nach dieser Vorspeise schmecken die Waffeln als kleiner Zwischengang besonders gut. Zum herzhaften Abschluss gibt es Brot mit Butter und Quark und/oder eine Schnitte Brot mit Käse, Wurst, Schinken.  
Traditionell wurde der Kaffee in einer Dröppelminna serviert.