

## **“bergisch pur”**

*ist eine regionale Marke deren Produkte ausschließlich hier im Bergischen Land erzeugt werden.*

*Wichtig sind eine artgerechte Tierhaltung, die naturnahe Bewirtschaftung des Landes und eine transparente Verarbeitung. Da schmeckt die Wurst noch wie früher und man kann sich darauf verlassen, daß die Hühner, die unsere köstlichen Eier legen, wirklich glücklich sind. Durch kurze Wege schonen wir die Umwelt und leisten insgesamt einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Bergischen Kulturlandschaft.*

### **Hof Alpermühle Nümbrecht**

*Im schönen Homburger Bröltal nahe dem Kurort Nümbrecht findet man den Naturland-Hof Alpermühle. 2.400 Legehennen, aufgeteilt in vier Gruppen, haben auf dem Anwesen der Familie Klose ein Zuhause und sorgen täglich für Eiernachschub. Sie werden liebevoll und unter Bio-Bedingungen gehalten. Von Frühjahr bis Herbst heißt das: Bei gutem Wetter können sie sich nach dem morgendlichen Eierlegen im Freien vergnügen. Gefüttert werden die Hennen ausschließlich mit biologisch erzeugtem, rein pflanzlichem Hühnerfutter. Viel Getreide wie Mais, Gerste und Weizen ist darin und Erbsen als pflanzliche Eiweißlieferanten.*

## **Unsere bergischen Spezialitäten**

<b>Körbchen Landbrot mit Schmalz</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Geschwenkte Rosmarinkartöffelchen</b> mit Dipp und Salatgarnitur	<b>7,90 €</b>
<b>Geschwenkte Rosmarinkartöffelchen</b> mit zarten Matjesfilets und Salatgarnitur	<b>8,90 €</b>
<b>Bauernteller</b> mit Hausmacher Blut- und Leberwurst (bergisch pur), Schinkenspeck, Käse, Butter, Gürkchen und Landbrot	<b>8,90 €</b>
<b>Bergische Potthucke</b> ( Kartoffelkuchen ) mit 2 Spiegeleiern (bergisch pur) von glücklichen Hühnern vom Hof Alpermühle und Salat der Saison	<b>8,90 €</b>
<b>Bergische Potthucke</b> ( Kartoffelkuchen ) mit frischen Cremechampignons und Salat d. Saison	<b>9,90 €</b>
<b>Knuspriges paniertes Schweineschnitzel</b> dazu Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison	<b>9,90 €</b>
<b>Knuspriges paniertes Schweineschnitzel mit frischen Cremechampignons</b> dazu bergische Potthucke und Salat der Saison	<b>14,90 €</b>

**Ab 2 Personen** **14,90 €**  
pro Person

### **Unsere bergische Kaffeetafel**

mit Köstlichkeiten in bergischer Qualität beinhaltet: Stuten, kräftiges Landbrot, Leber- und Blutwurst (bergisch pur), Schinkenspeck, Käse, Butter, Schmalz, Marmelade, Rübenkraut, Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne, Milchreis mit Zimt und Zucker, Quark,

dazu Kaffee und Tee soviel Sie mögen

Gerne servieren wir unsere Speisen als Ü 60 Portion.  
Dafür gewähren wir einen Preisnachlas von 1,50 € je Gericht

## **Schäferhof Marienheide**

*Als Familie Schäfer(!)1983 ihr erstes Schaf kaufte, hätte sie wohl niemals daran gedacht, dass aus diesem einen Tier einmal ein Beruf werden würde. Aber nun stehen die Schäfers zweimal täglich in ihrem neuen Stall und melken bis zu 200 Schafe. 1989 wurde der Betrieb auf ökologischen Landbau umgestellt, seit 1992 ist der Schäferhof anerkannter BIOLAND Betrieb. Aufgrund der großen Nachfrage wurde eine Käserei gebaut und seit 1995 ist der Hof voll selbstständig.*

*Der Schafkäse vom Schäferhof ist mehrfach prämiert. Die Produkte werden über den Naturkosthandel vertrieben und sind in den meisten Bioläden in NRW und an grenzenden Bundesländern zu finden.*

### **Milchreis**

*Wie den Kaffee und die Dröppelminna verdanken wir auch den Reis den vielfältigen Handelsbeziehungen zu den Niederlanden. Seit dem frühen 18. Jahrhundert wurde über Holland Reis aus dem Osten Indiens in Deutschland eingeführt. Bis zur 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts war dieser noch ein Luxusprodukt, danach entwickelte sich Reis zu einem Volksnahrungsmittel. Im Bergischen Land entstand der Brauch, Brot mit leckerem Milchreis zu bestreichen. Eine besondere Delikatesse war damals frisch gebackenes Brot mit Apfelkraut und Milchreis.*

## **frisch und knackig**

<b>Beilagensalat nach Jahreszeit</b>	veg.	<b>3,50 €</b>
<b>Großer Salat mit Schinken</b>	veg.	<b>9,90 €</b>
<b>Warmer bergischer Schafskäse</b>		<b>10,90 €</b>
- vom Schäferhof Marienheide – mit Ahornsirup auf Salat		

## **heiß und köstlich**

<b>Tomatensuppe</b>	veg.	<b>3,50 €</b>
<b>Hühnersuppe</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Terrine Eintopf nach Tagesangebot</b>	veg.	<b>4,90 €</b>
mit Landbrot		
<b>zusätzlich mit Brühwurst (6,8)</b>		<b>6,30 €</b>

## **bergisch, süß und lecker**

<b>Waffel</b> mit Puderzucker		<b>2,50 €</b>
<b>Waffel</b> mit heißen Kirschen		<b>3,90 €</b>
<b>Waffel</b> mit heißen Kirschen und Sahne		<b>4,40 €</b>
<b>Waffelplatte für zwei</b>		<b>14,90 €</b>
- 4 köstliche Waffeln nach unserem Hausrezept, dazu Milchreis, Sahne, heiße Kirschen, hausgemachtes Rotweingelee, Nougatcreme und Pflaumenmus		
<b>Waffelplatte für vier</b>		<b>26,90 €</b>
- 8 köstliche Waffeln, Beilagen s.o.		
<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker		<b>3,10 €</b>
<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißen Kirschen		<b>4,50 €</b>
<b>Kuchen nach Angebot</b>		<b>2,40 €</b>
<b>Mandelbiskuit</b> , gluten- und laktosefrei		<b>3,30 €</b>
<b>Portion Sahne</b>		<b>0,60 €</b>

## Für den Bärenhunger

<b>Knabbergemüse mit Dipp</b>	veg.	<b>3,00 €</b>
<b>Nudeln mit Tomatensauce</b>	veg.	<b>4,00 €</b>
<b>Kinder - Pommes</b>	veg.	<b>2,50 €</b>
<b>Kinder - Pommes mit Brühwurst (6,8)</b>		<b>4,80 €</b>
<b>Pommes mit Kinderschnitzel</b>		<b>5,80 €</b>
<b>Räuberteller</b>		<b>0,00 €</b>

## Für Süßmäuler

<b>Waffeln mit Puderzucker</b>	veg.	<b>2,50 €</b>
<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b>	veg.	<b>3,10 €</b>

## Für durstige Kehlen

<b>Kindergetränk</b>	Glas 0,1l	<b>1,00 €</b>
- Wasser, Limo(24), Apfelschorle		

Alle Kinderspeisen und -getränke gelten für Kinder bis 12 Jahre

Angaben zu Zusatzstoffen finden Sie in der Speisekarte