



SEIT 1899 GASTLICHKEIT IM BERGISCHEN

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in Ufer's Bergischer Stube  
in Lindlar-Eichholz.

Nachfolgend einige historische Anmerkungen zum Bergischen,  
zu unserem Dorf und dem alten Haus.

Wir hoffen, dass diese kleinen Geschichten Ihr Interesse  
finden und Ihnen die Zeit bei uns etwas  
kurzweiliger gestalten werden.



**U**rkundlich nachweisbar ist der Ort Lindlar unter dem Namen Lintlo zuerst erwähnt worden im Jahr 1109, als der Kölner Erzbischof Friedrich die Kathedral-Steuer (jährliche Abgabe für den Bischof) von 1 Pfund auf 10 Schillinge ermäßigte.

Verwaltungs- und gerichtliche Aufgaben übernahmen in unserem Raum die Grafen von Berg, die urkundlich erst 1101 erwähnt werden.

Ihr Stammschloss lag auf dem linken Ufer der Dhünn, etwa ein Kilometer südlich von Altenberg. Der Herrschaftsbereich erstreckte sich von der Vogtei Mülheim im Norden über den Deutz-Gau in der Mitte bis nach Süden in den Auel (Sieg)-Gau mit der wichtigen Abtei Siegburg. Nach dem Tode des Kölner Erzbischofs Engelbert II, der wohl als die bedeutendste Persönlichkeit des Grafengeschlechts von Berg bezeichnet werden kann, erbte Heinrich IV von Limburg (Maas) die Grafschaft Berg. Heinrich war mit Irmgard von Berg, der rechtmäßigen Erbin der Grafschaft, verheiratet. Im Jahre 1226 erbte Heinrich auch das Herzogtum Limburg an der Maas und fügte gleichzeitig dem bergischen Wappen, den zwei doppelt gezinnten roten Querbalken auf Silbergrund, den roten aufsteigenden Limburger Löwen auf silbernem Feld hinzu. Dieser rote aufsteigende Limburger Löwe ist in der Folgezeit bis heute fast in allen Wappen der Städte und Gemeinden des Bergischen Landes aufgenommen worden, und ist bei uns nur als der Bergische Löwe bekannt.

**D**ie nunmehr „Ufer's Bergische Stube“ in Lindlar Eichholz, früher bekannt als „Gastwirtschaft zur Erholung“, ist weit mehr als 150 Jahre alt. Das erste und seinerzeit einzige Haus im Ort. Der Erbauer ist unbekannt.

Es gab einen Biergarten auf dem jetzigen Parkplatz, von Bäumen umsäumt. Eine Kegelbahn befand sich daneben, unterhalb der Hecke. In dem jetzigen sogenannten Sälchen war der Tanzboden.

*Zitat aus dem Buch -Das Bergische Schützenwesen – Als jüngster Weiler ist hier „eycholtz“ (Eichholz) anzuführen, der 1534 im Bruderschaftsbuch der Marienbruderschaft der katholischen Kirchen-gemeinde Lindlar vermerkt wird.*

Besatzung des Hauses nach dem 1. Weltkrieg durch die Engländer im Jahre 1919.

1928 erhält Eichholz eine öffentliche Fernsprechanlage auf unserem Parkplatz (Abbau 2006).

Bewohner des Hauses im Krieg 1939/1945: Familie Gauchel, Familie Werner, Familie Wirtz, Haushälterinnen, Freunde und Freundinnen der Familie, Stabsärzte und viele mehr.

Besatzung des Hauses durch deutsche und amerikanische Soldaten im Jahre 1945.

Nach einem Brand des Brennstofflagers zwischen Eichholz und Burg am 23.3.1945 (30-40 Morgen Wald brannten ab) wurde aus der Gastwirtschaft ein Lazarett für zahlreiche verwundete Soldaten.

Ebenfalls war in den Jahren 1944/1945 die Hauptschule von Engelskirchen in unserem Hause untergebracht; Schüler u.a. Hermann Lob und Wilfried Werner.

Nach den Kriegswirren war hier der Treffpunkt der Menschen zum Musizieren, Feiern und Tanzen. Man(n) (& Frau) wollte wieder lachen und sich am Leben erfreuen. Die Hauskapelle Fritz Flocke und Hermann Miebach sorgte nach dem 2. Weltkrieg für die Musik.





Im dritten Fenster von links hing das Schild.  
Anfang des Jahres 2001.

Meine Frau und ich überlegten nicht lange.  
Da unsereiner an „altem“ hängt, weiterhin  
den Gast verwöhnen möchte – mit Speisen,  
Getränken und freundlicher Bedienung – war  
„zu verkaufen“ an Ufer's gegangen.

Viele Ideen hatten wir, viele Gedanken uns  
gemacht. Vieles von den neuen Nachbarn  
über das alte Haus gehört (hierbei war Herr  
Werner eine besonders große Hilfe).

Der Name war gefunden:



Vorläufiger „Einzug“ im Frühjahr 2001 fand  
mit Latzhosen, Vorschlag-hammer, Schleif-  
maschine und gutem Mut statt.

Weit über 150 Jahre alt ist die Stube - wir  
stellten es selbst fest.

Tapetenschichten – unzählige – wurden abge-  
rissen. Hierbei kam zum Teil wunderschönes  
altes Fachwerk zum Vorschein. Der Lehm  
musste leider raus, hierfür nahm man Material,  
das heute benutzt wird.

Das Holz musste erst einmal von den „Urbe-  
wohnern“ evakuiert werden. Mit Schutzanzug,  
Gasmasken und Spritzpistole wurde hier  
bekämpft.

Ganze Decken mussten erneuert, neue Wände  
gemauert, neue Eingänge gezimmert werden.  
Hierbei dürfen die vielen Helfer nicht uner-  
wähnt bleiben, die uns mit Rat und Tat zur  
Seite standen !

Viele Ideen, die wir zu Anfang hatten, muss-  
ten geändert werden.

Unsere Familie fühlt sich der langen Ge-  
schichte des Hauses besonders verbunden.  
Denn diese Art von Geschichte ist für uns  
kein Rückschritt oder Hemmschuh, ganz im  
Gegenteil, sie ist für uns ein ständig neuer An-  
sporn, um, soweit das heute noch möglich ist,  
die alte und oft auch beschauliche Art unseres  
Hauses zu erhalten.



VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH IN UNSERER STUBE.





Um der hiesigen Region treu zu bleiben,  
verwenden wir Produkte aus dem Bergischen Land und  
haben diese für Sie gekennzeichnet.

Inhaltsstoffe:

- I mit Farbstoff
- II mit Phosphat
- III mit Konservierungsstoff
  - 1 E471
  - 2 E450
  - 3 E300
  - 4 E250
  - 5 Natriumnitrit
  - 6 Natriumisocarat
- IV mit Antioxidationsmitteln
- V mit Geschmacksverstärker
- VI mit Süßungsmittel
- VII geschwärzt
- VIII enthält eine Phenylalaninquelle
- IX koffeinhaltig
- X mit Milcheiweiß

Listen, in denen die Stoffe beinhaltet sind, die Allergien und Unverträglichkeiten hervorrufen können, sind auf Anfrage beim Service einzusehen.





Hans-Jürgen Ufer  
Engelskirchener Straße 2, 51789 Lindlar  
Telefon 02266/6835  
[www.bergische-stube.de](http://www.bergische-stube.de)

Öffnungszeiten:  
Samstags von 17.30 bis 21.00 Uhr  
Sonntags von 11.00 bis 17.00 Uhr

Ihr Partner für Bergische Kaffeetafel - Reibekuchen - Gänsetafel  
Büffets - Veranstaltungen - Gesellschaften

## Unsere Lieferanten

Zunft Kölsch Brauerei Bielstein



Warsteiner Brauerei Warstein

Fruchtsaftkellerei Weber Nümbrecht



Haaner Felsenquelle Haan



Weingut Michael Brodrecht Saulheim



Kornbrenner Hoffer Alter in Hoffnungsthal



Hofladen Kürten in Alfem





# Biere

|  |   |   |                    |        |
|--|---|---|--------------------|--------|
| Zunft Kölsch                               |  |    | 0,2 Liter Glas     | 1,70 € |
|  |   |   | 0,3 Liter Glas     | 2,50 € |
| Fassbrause                                 |   |    | 0,33 Liter Flasche | 2,50 € |
| Bergische Radler                           |   |    | 0,33 Liter Flasche | 2,50 € |
| Sportsfreund alkoholfrei                   |   |    | 0,33 Liter Flasche | 2,50 € |
| Golden Malz                                |   |    | 0,33 Liter Flasche | 2,50 € |
| Warsteiner Pils                            |   |   | 0,2 Liter Glas     | 1,70 € |
|  |   |   | 0,3 Liter Krug     | 2,50 € |
| Landbier                                   |   |  | 0,3 Liter Krug     | 2,50 € |
| Warsteiner alkoholfrei                     |   |  | 0,33 Liter Flasche | 2,50 € |
| Weizen Prinzregent Luitpold                |   |  | 0,5 Liter Flasche  | 4,00 € |
| Weizen Prinzregent Luitpold<br>alkoholfrei |   |  | 0,5 Liter Flasche  | 4,00 € |



# Alkoholfreie Getränke

|  |                   |        |
|--|-------------------|--------|
| Natürliches Mineralwasser           | 0,2 Liter Glas    | 1,60 € |
|  | 1 Liter Flasche   | 7,50 € |
| Bergische Waldquelle                | 0,2 Liter Glas    | 1,60 € |
| ohne Kohlensäure   | 1,0 Liter Flasche | 7,50 € |
| <hr/>  |                   |        |
| Coca-Cola - Cocoa-Cola light <sup>I, IX</sup>  | 0,2 Liter Glas    | 1,70 € |
| Fanta <sup>I</sup>   | 0,2 Liter Glas    | 1,70 € |
| Sprite <sup>I, VI</sup>  | 0,2 Liter Glas    | 1,70 € |
| <hr/>  |                   |        |
| Apfelschorle                      | 0,2 Liter Glas    | 2,00 € |
| mit naturtrübem Apfelsaft  | 0,3 Liter Krug    | 2,90 € |
| Johannisbeer-Apfelschorle         | 0,2 Liter Glas    | 2,00 € |
| mit naturtrübem Apfelsaft  | 0,3 Liter Krug    | 2,90 € |
| Rhabarberschorle                  | 0,2 Liter Glas    | 2,00 € |
|  | 0,3 Liter Krug    | 2,90 € |
| <hr/>  |                   |        |
| Schwarzer Johannisbeer-Apfelsaft  | 0,2 Liter Glas    | 2,50 € |
|  | 0,3 Liter Krug    | 3,60 € |
| Apfelsaft naturtrüb               | 0,2 Liter Glas    | 2,50 € |
|  | 0,3 Liter Krug    | 3,60 € |
| Rhabarbersaft                     | 0,2 Liter Glas    | 2,50 € |
| Apfelsinensaft                    | 0,2 Liter Glas    | 2,50 € |



# Wein Rheinhessen

Weinbau seit 1743 in der Familie Brodrecht, Saulheim.  
Traditionelle Pflege des Weines, kombiniert mit technischem Know-how  
zeichnen die Weine und den Brosecco zur höchsten Güte aus!  
(enthalten Sulfite)



## Rheinischer Landwein „lieblich“

Rotwein – mild, 9,5 % Vol.

0,1 Liter Glas 2,80 €

## Dornfelder „halbtrocken“

Saulheimer Schlossberg  
Rotwein 12 % Vol

0,1 Liter Glas 2,80 €

## Merlot „trocken“

Saulheimer Schlossberg - Rotwein 12,5 % Vol.

0,1 Liter Glas 2,80 €

## Blanc de Noir „feinherb“

Saulheimer Heiligenhaus - Rosewein 13,0 % Vol.

0,1 Liter Glas 2,80 €

## Grauer Burgunder „halbtrocken“

Saulheimer Schlossberg - Kabinett, Weißwein, 13,0 % Vol.

0,1 Liter Glas 2,80 €

## Weißwein-Schorle

0,4 Liter Glas 7,00 €

## Sekt

### Mumm „trocken“ Hausmarke

11,5 % Vol.

0,75 Liter Flasche 21,50 €



# Kornbrennerei seit 1880

## Goffer Alter



Bergischer Korn 32 % vol.



Würziger Feinbrand mit bergischem Weizen gebrannt. Rezeptur seit 1880

2 cl 1,70 €

Herzog von Berg 37,5 % vol.

3 Jahre alter Kornbrand

2 cl 2,50 €

Obstwasser 38 % vol.

„bergischer Obstbrand“ kräftiger Brand aus Äpfel und Birnen

2 cl 2,50 €

Kümmel 32% vol.

Weizenkorn mit feinem Kümmel destilliert

2 cl 2,50 €

Butzelmann 31 % vol.

Unvergleichlicher gaumenfreundlicher Kräuterlikör der „Kobolde“

2 cl 2,50 €

Hermännche 25 % vol.

Likörspezialität aus Weizenkorn und feinem Quittenaroma

2 cl 2,50 €

Alter Weinbrand V.S.O.P.

2 cl 3,00 €



# Kaffee und mehr

Tasse Kaffee IX 1,80 €

Café Creme oder Schümli erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ein besonderes Brühverfahren. Die Kaffeemischung wird Tasse für Tasse frisch gemahlen. "Schümli" ist Schweizer Dialekt und bezeichnet den feinen Schaum, der sich nach dem Brühen in der Kolbenmaschine auf dem Kaffee bildet.

Becher Kaffee IX 2,40 €

Becher Milchkaffee IX 2,50 €

Frisch gemahlen und aufgebüharter Kaffee mit heiß aufgeschäumter Milch.

Tasse Cappuccino IX, X 2,40 €

Seinen Namen, der übersetzt „kleiner Kapuziner“ heißt, erhielt er von der Kapuze, dem „cappuccino“ des Ordenshabits der Kapuzinermönche. Basis des Cappuccino ist konzentrierter Espresso, auf den je zur Hälfte heiße Milch und Milchschaum gegeben wird.

Latte Macchiato IX, X 2,80 €

Heißt übersetzt „gefleckte Milch“. Besteht vorwiegend aus heißer Milch, die mit Espresso aromatisiert wird. Bei sorgfältiger Zubereitung – der Espresso wird nach der warmen Milch und dem Milchschaum langsam zugegeben – entstehen die drei charakteristischen Schichten.

Espresso IX 2,20 €

Der Original-Espresso wird in der kleinen, kompakten Espresso-Tasse serviert. Sie wird nur zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt, so dass das ganze füllige Aroma des Kaffees voll zur Geltung kommt. Kenner fügen ein bis zwei Espressolöffel Zucker hinzu und vermischen diesen langsam mit dem Kaffee. Ein besinnlicher Moment des Genießens!

Becher Kakao mit süßer Sahne X 2,80 €

Glas Tee 1,80 €

Wir verwenden Teebeutel aus dem Hause Teekanne. Schwarzer Tee, grüner Tee, Hagebuttentee, Kamillentee, Pfefferminztee, Rotbuschtee und Kräutertee kann hier bestellt werden.



# Ufer's Depeſche

## So ein Jägerlatein Bauer in der Stadt

Ein Jäger kommt von der Jagd und trifft auf dem Feld einen Bauern beim Pflügen.

Der Jäger sagt:

„Ich habe einen 50 Pfund schweren Hasen geschossen“.

Der Bauer merkt die Übertreibung und sagt:

„Ich bin beim Pflügen auf einen Panzer aus dem letzten Krieg gestoßen, an dem waren die Lampen noch an.“

Da sagt der Jäger:

„Ich gehe beim Hasen 40 Pfund runter, wenn Du am Panzer die Lampen ausmachst“.

*Von Friedel Schmal*

Ein oberbergischer Bauer war zum ersten Male in der Stadt und bestellte sich in einer Wirtschaft ein Mittagessen. Er beobachtete, wie die anderen Gäste aus einem Glas, was auf den Tischen stand, immer nur ein bisschen zu ihrem Essen nahmen. Er verstand das nicht und dachte: „Van demm nöien Zöch ne'emen ech mr awwer en düchtigen Hofen.“ \*)

Er nahm einen großen Löffel von dem Senf, fing laut an zu husten und zu niesen, und die Augen gingen ihm über.

Gequält rief er: „Herr Chott, behöt de O'en! Nas on Mongd, die seng alt drzo jechangen!“\*)

\*) *Von dem neuen Zeug nehme ich aber eine tüchtige Portion.*

\*) *Herr Gott, behüte die Augen. Nase und Mund sind schon verloren.*

## Auszug aus dem Jahres Kalender

von Friedel Schmal anno 1993/1995

Baar

Bru'etsrämmel

Fitschbunnen

Broomelten

E'epelsrommel

Neeßhonger

Bunnestekelen

schmote

dämpfen

Schluchmuul

*Milchschüssel*

*dicke Scheibe Brot*

*Strauchbohnen*

*Brombeeren*

*Kartoffelernte*

*Heißhunger*

*Bohnenstangen*

*schmeckte*

*dampfen*

*Schleckermaul*

Knuscheln

Krüüskü'el

Peischmänncher

Kwällmänner

Krü'eten

Blader

Ko'enschlot

Jekrü'es

böökesatt

zebaschten

*Stachelbeeren*

*Krauskohl*

*kleine Kartoffeln*

*Pellkartoffeln*

*rote Beete*

*Blätter*

*Feldsalat*

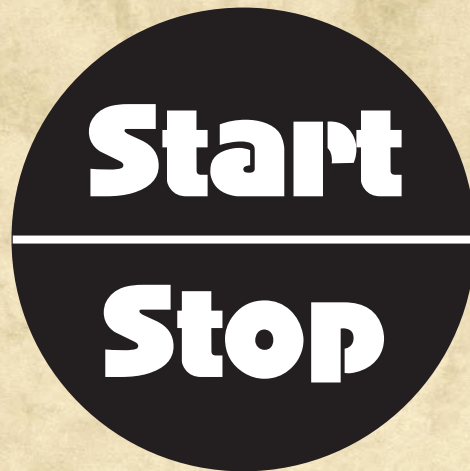
*Tierinnereien*

*zum Rülpsen satt*

*mehr als genug*



# Start und Stop



|  |        |
|--|--------|
| <b>Kleiner Beilagensalat</b><br><i>frischer Schnittsalat mit Kartoffeldressing,<br/>Möhren, Mais und Tomatenecke</i> | 3,50 € |
| <b>Kräftige Brühe vom Rind</b> <sub>I</sub><br><i>mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen</i>                       | 3,70 € |
| <b>Rote Grütze mit Sahne</b> <sub>x</sub>  | 3,50 € |
| <b>Hausgemachter Apfelkuchen mit Sahne</b> <sub>x</sub>  | 3,00 € |
| <br>   |        |
| <b>Auf Anfrage haben wir gelegentlich auch<br/>Milchreis mit Zimt &amp; Zucker für Sie bereit</b>                    | 3,50 € |



# Ufer's Depesche

## Bergische Vorsorge

Der alte Bauer Eduard hat sich auf den Kartoffelfeldern krumm geackert. Nunmehr war seine Zeit abgelaufen. Seine junge Frau saß am Sterbebett und weinte bitterlich. Eduard tröstete sie und sagte: „Nur hör enns opp te hüülen, vie kummen alle, dr eene fräuer ass dr angere noom Höchel's Karl. Wann eck nu baal

draan kumme, dann nümmste en Chustav vann nervernan. En Buur maut wier obben Hoff.“ Mit innerer Erregung erwiderte darauf die Berta: „Wann de meens, datt eck en Chustav hieroden sall, dann sall eck datt woll daun mäuten, eck sellvst haa ald enns annen Christ ut dr Straumicke jedacht.“



*hör opp te hüülen* = höre auf zu weinen  
*Höchel's Karl* = damaliger Friedhofsgärtner in Gummersbach  
*nümmste* = nimmst du  
*nervernan* = nebenan  
*obben Hoff* = auf den Hof  
*daun mäuten* = tun müssen  
*Straumicke* = Ort Strombach

## Der unerwünschte Eierkuchen

Zum Kummer ihrer ganzen Verwandtschaft litt eine Frau an der unheilbaren Krankheit, die man allgemein unter dem Namen „Kleptomanie“ kennt. Da sie einer achtbaren und allgemein geschätzten Familie entstammte, war sie der Schrecken aller Ladenbesitzer, die sie sehr ungern auf das Unrechtmäßige ihres Tuns aufmerksam machten und sich doch andererseits vor Schaden schützen mussten. Eines Tages beobachtete ein Kaufmann durch den Türspalt des Hinterzimmers, wie die unerwünschte Kundin sein Lebensmittelgeschäft betritt. Da sie sich allein glaubt, greift sie hastig in den Eierkorb und füllt sich die Kleidertaschen

mit einigen Eiern. Der Geschäftsmann lässt sie ruhig gewähren, beschließt aber im Stillen, ihr eine unvergessliche Lehre zu erteilen. Freundlich lächelnd betritt er den Laden, eilt auf die Kundin zu und begrüßt sie mit herzlichem Handschlag. Mit den Worten „Watt säät Ihr jut uus, wat säät Ihr jut uus!“\*) klopft er mit den flachen Händen kräftig auf die prall gefüllten Taschen der überraschten Kundin, die aber verlässt darauf mit hochrotem Kopf fluchtartig den Laden und wurde in diesem Geschäft nie mehr gesehen. Wer mehr geknickt war, die Eier oder die überraschte Kundin, war leider nicht mehr festzustellen.

\*) „Was seht Ihr gut aus, was seht Ihr gut aus!“



# Schlot im jet Kleines

## Rosmarinkartoffeln

großer Blattsalat mit Kartoffeldressing,  
Gurken, Tomaten, Butterbrotwürfeln, Möhren

12,90 €

## „Dumme Pute“ III 5+6

Putensteak vom Grill mit großem frischem Salat auf Panneschienen mit Kartoffeldressing,  
Sonnenblumenkernen, Gurken, Tomaten, Mais und Obstgarnitur

13,90 €

## Kleiner Beilagensalat

frischer Schnittsalat mit Kartoffeldressing,  
Möhren, Mais und Tomatenecke

3,50 €

## Große Portion Panne & 2 Spiegeleier III 5+6

8,50 €

## Portion Panneschienen III 5+6

3,50 €

## Portion Rosmarin-Kartoffeln

3,50 €



# Ufer's Depesche

## Die bezahlte „Bergische Kaffeetafel“

In einem Lokal im Bergischen war auch schon zu früheren Zeiten die Bergische Kaffeetafel eine Attraktion.

Bezahlt wurde pro Person; gedeckt wurde reichlich.

Eines Tages hatte sich eine kinderreiche Familie im Gasthof eingefunden und auch tüchtig von der Kaffeetafel gegessen. Als keiner auch nur noch einen Happen herunterbekam, begann die Mutter alles vom Tisch zu nehmen und packte es in die mitgebrachte Tasche.

Der Wirt schaute sich das an und belehrte die Familie, dass das wohl nicht üblich sei. Die Frau aber sagte nur, sie habe schließlich alles bezahlt. Darauf nahm der einsichtige Gastwirt die Kaffeekanne und schüttete den Rest Kaffee zu den anderen Sachen in die Tasche mit den Worten: „Dat hat er uch bezahlt.“ \*

\*Das habt ihr auch bezahlt.

*Quelle: Das Bergische Kochbuch*

## In unserem Biergarten

„Sind Sie doch froh, dass keine Kuh auf dem Baum gesessen ist“!

(Susanne, 55, Biergartenbedienung, zu

*einem Gast als dieser sich beschwerte, dass ein kleiner Vogel in sein Bauernbier gemacht habe.)*





# Deftig fräftig

- Eier-Schnitzel** III 5+6 14,50 €  
Oberschalenschnitzel mit Panneschietzen und 2 Spiegeleiern
- Panhas** III 5+6 11,50 €  
mit Panneschietzen  
und Salat der Saison 
- Jebrötscheltes Gemöß** 12,50 €  
buntes Gartengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Buttersoße, darüber 2 Spiegeleier
- Bauernsteak (Schweinerücken)** III 5+6 12,50 €  
mit Speck-Porree-Zwiebel-Rahmgemüse, dazu Panneschietzen
- Köhlerpfanne** III 5+6 12,50 €  
Panneschietzen mit buntem Gemüse, dazu gebratene Speckscheiben und Spiegeleier
- Dicke Buanen (dicke Bohnen)** III 5+6 13,50 €  
mit gebrühtem Speck und Panneschietzen



# Ufers Pfannenparade

## „Ufers Pfannenparade“ III 5+6

in der Schmiedepfanne servieren wir Panneschienen und frische gebratene Champignons mit frischen Zwiebeln, dazu Buttersoße

hierzu wählen Sie bitte entweder jeweils

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Putensteak 200 g              | 15,90 € |
| Schweinefiletmedaillons 180 g | 17,90 € |
| Rumpsteak 250 g               | 21,90 € |

# Ufers Naturparfteller



Frische Bratwurst, Panneschienen mit frischem Gartengemüse, einem Spiegelei und kleinem Salat III 5+6 15,90 €



# UFERS REIBEKUCHENTAFEL

*Im Bergischen einmalig!  
Frische Riebkoochen „satt“  
– soviel jeder mag –*

## Reibekuchentafel

bestehend aus:

Schwarzbrot, Roggenrot, Butter, Apfelkraut (Appelkruut),  
Rübenkraut (Päfferkruut), Honig, Apfelmus, Quark (Pängelskääs)  
und Milchreis mit Zimt und Zucker

Preis pro Person 12,50 €

Reibekuchentafel mit Räucherlachs III 5+6 Preis pro Person 14,50 €

Reibekuchentafel mit Räucherlachs

und Schweinefilet III 5+6

und karamellisierten Apfelspalten

Preis pro Person 17,50 €



*nur auf Vorbestellung*

ab 8 Personen



# DIE BERGISCHE KAFFEETAFEL

frische Waffeln mit heißen Kirschen, süßer Sahne, Milchreis mit Zimt und Zucker, Kartoffelbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Rosinenweißbrot, Sandkuchen, Butter und Griebenschmal, Apfelkraut, Rübekraut, Honig, Marmelade

eine Wurst- und Käseplatte bestehend aus: III 1+4  
Fleischwurst, Leberwurst, Blutwurst und Käseaufschnitt mit Radieschen, und Gürkchen III 5+6

Kaffee aus der Dröppelmina

*Es wird nachgereicht, bis Sie „abwinken“*

Zur Vervollständigung der Tafel gibt es einen Bergischen Korn von der letzten Bergischen Kornbrennerei im Bergischen Land, alles Bergisch oder was ....?

|                                       |                  |         |
|---------------------------------------|------------------|---------|
| Bergische Kaffeetafel bis 10 Personen | Preis pro Person | 16,50 € |
| Bergische Kaffeetafel ab 11 Personen  | Preis pro Person | 15,50 € |



*nur auf Vorbestellung*  
ab 5 Personen



# UFERS GÄNSETAFEL

*in unserer Stube servieren wir*

*ofenfrische Gans*

in portionsgerechte Stücke zerlegt  
servieren wir mit  
Apfelrotkohl, Rosenkohl,  
hausgemachte Kartoffelklöße  
mit leckerer Gänsesoße

Preis pro Person      25,90 €

ab 15 Personen  
zweite Kartoffelbeilage  
und dritte Gemüsesorte



*Nu hannt se gegeeten on gedronken,  
nu gonnitse, dat donntse!*



*nur auf Vorbestellung*

**ab 5 Personen  
von November bis Weihnachten**



Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen einen besonderen Service an:

Sie können die Stube exklusiv für Ihre Feiern - aller Art - buchen.

Hierbei fällt keine Raummiete an.

Mehrgangmenüs, Buffets, Tafeln aller Art und Getränke halten wir nach Absprache bereit.

Mindestteilnehmerzahl 20 bis 30 Personen, je nach Feier, muß gegeben sein. Maximale Personenzahl bei Partys beläuft sich auf 65 Personen.

Dieses Angebot gilt auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Sprechen Sie uns einfach an.

Nachfolgend eine Auswahl der Speisen außerhalb der normalen Speisekarte.

## Italienisches Büffet

Tortellini, Farfalle und Tortiglioni mit zwei verschiedenen Saucen zur Wahl:

Gorgonzola, Knoblauchsauce, Kräutersauce, Tomatensauce, Spinatsauce

frischer Blattspinat mit Rohkost dazu Kräuter dressing,

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum und Balsamico sowie ofenfrischem

Fladenbrot, Antipasti - marinierte südländische Gemüse in Balsamico und Olivenöl,

Kabanossi, Salami und südländische Käsesorten vom Brett mit Kräuterbutter und

Weißbrot

Dessert: Tiramisu mit Schattenmorellen

pro Portion 22,50 €

Wir empfehlen als Fleischzugabe:

„Mailänder Schulterbraten“

Preis pro Person 4,00 €

„Ossobucco alla milanese“

Preis pro Person 6,00 €

„Saltimbocca“ mit frischem Salbei

Preis pro Person 5,00 €



## Bergisches Büffet

Dicke Bohnen mit Speck, Panhas mit Roggenbrot,  
Haxenfleisch mit Sauerkraut dazu zwei Kartoffelbeilagen zur Wahl:  
Panneschieven, Kartoffelknödel, Salzkartoffeln, Semmelknödel,  
Stampfkartoffeln u.v.m.  
Döppekuchen mit Mettwurst (warm serviert)  
Salatauswahl mit Kartoffeldressing, Speckstippe,  
Ufer's Wurstsalat, Schinken- und Käseauswahl vom Brett  
Brotkorb mit Schmalz und Butter

Dessert: Grießtorte mit Blaubeersöße

Preis pro Person

24,50 €

## Kalt-warmes Büffet

Zwei Braten zur Wahl: Krustenbraten, Kronenbraten, Kasseler im Blätterteig,  
Schweineschulter „Mailänder Art“ mit Kartoffelbeilage, Gemüse oder frischer Blattsalat  
mit Dressing nach Wunsch, Partyfrikadellen, Geflügelplatte mit exotischem Obst und  
Currydipp,  
Fischplatte bestehend aus ger. Lachs, ger. Forelle und Pfeffermakrele, dazu reichen wir  
Sahnemeerrettich,  
3 verschiedene Salate (Spitzkohl-Apfelsalat, vegetarischer Nudelsalat und Chinakohlsalat)  
Käsebrett mit Brot und Butter,

Dessert: weiße oder braune Moussé mit Obstsalat

Preis pro Person

26,50 €

## Nur vom Feinsten:

Schweinefilet mit Champignons im Blätterteigmantel  
dazu Schnittlauchrahmkartoffel und edles Gemüse,  
pochierte Lachsforelle mit Limonenschaum  
gebratene Poularde mit Waldorfsalat  
Wildpastete im Salatbett an Cumberlandsauce  
Gemüseterine an Kresserahm  
pikanter Käsedipp mit Brotauswahl  
Dessert: Birnenhälften in Portwein,  
dazu Schlagrahm

Preis pro Person

35,50 €