

Die Bergische Kaffeetafel ist die bekannteste der bergischen Spezialitäten. In den verschiedenen Regionen des bergischen Landes hat sie verschiedene Varianten.

In vergangener Zeit richtete sich die Reichhaltigkeit der Kaffeetafel nach dem Wohlstand der jeweiligen Familien.

Natürlich darf in der Mitte der besonderen Tafel nicht die mit Kaffee gefüllte DRÖPPELMINNA fehlen.

RENGSER MÜHLEN'S BERGISCHE KAFFEETAFEL



seit 1869

Ab 6 Personen auf Vorbestellung

*

Genießen mit viel Bio:

Unsere Hausspezialität „Der Rengser Mühlen's Eierkuchen“, knusprige Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne, hausgemachter Rosinenstuten und fluffige Hefeplätzchen (hergestellt mit bergischem Biolandei), warmer Milchreis, verschiedene Vollkorn- und Biobrotsorten, dazu fein gemischter Aufschnitt, Käse-Platte, frischer Schnittlauchquark, Griebenschmalz, bergische Butter, verschiedene hausgemachte Marmeladen, Zimt und Zucker, mit einem Kännchen Bio-Fair-Trade Kaffee, erlesenem Tee oder leckerer Schokolade

€ 20,80 pro Person

Freuen Sie sich auf mehr?!

Gerne gibt es noch verlockende Erweiterungen:

Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senf-Sauce und knusprigen Reibekuchen
plus **€ 6,50 Euro pro Person**

Leichtes Rengser Mühlen's Bauernrahm-Süppchen mit Petersiliensahne und knusprigen Brotcroutons (auch gerne vegetarisch)
plus **€ 4,50 Euro pro Person**

Knusprige Bratkartoffeln und warmer bergischer Kartoffelsalat (auch gerne vegetarisch)
plus **€ 3,50 pro Person**

Als krönenden Abschluss empfehlen wir Ihnen:

ein flambiertes Kräuter-Mühlenpfännchen (milder Kräuterschnaps) 2cl **€ 3,00**
edler alter und milder Pflümli, serviert im angewärmten Cognacschwenker 2cl **€ 4,00**

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Vormstein und Ihr Rengser Mühle Team

Reservierung: Tel. 02763 / 9145-0, E-Mail: info@rengser-muehle.de, www.rengser-muehle.de

