

Desserts & Kaffee hausgemachte Spezialitäten



Unsere Eiskreationen sind
auf der Basis ausgesuchter
Eissorten der Firma
Schoeller erstellt



Kaffee, Kuchen und

Wir haben Ihnen, liebe Gäste,
eine Auswahl frischer handgemachter Eisbecher kreiert.
Diese finden Sie nur hier in Ihrem Landhaus Ewich.
Beim Speisen wünschen wir Ihnen die Gaumenfreude, die wir
beim Zusammenstellen dieser handzubereiteten Genießereien
empfanden.

Kuchen und Waffeln

91. Waffel mit Puderzucker	3,00
92. Waffel mit Früchten und Vanilleeis	5,10
93. Waffel mit Milchreis und 1 Kugel Vanilleeis	5,10
94. Käsekuchen, auf dem Blech gebacken	2,50
95. Apfelkuchen, auf dem Blech gebacken	2,50
97. Obstkuchen, auf dem Blech gebacken, verschiedene saisonale Sorten	2,80
98. Portion Sahne extra	0,80
99. Portion heiße Kirschen extra	1,00

Kaffee und Tee

100. Tasse Malzkaffee	2,00
101. Tasse Kaffee	2,00
102. Becher Kaffee	2,80
103. Kännchen Kaffee	3,80
104. Milchkaffee	2,50
105. Latte Macchiato	2,60
106. Cappuccino	2,50
107. Espresso	2,00
108. Becher Kakao	2,50
109. Glas Tee	2,00
z.B. Schwarzer-, Pfefferminz-, Grüner-, Rotbusch- oder Früchtetee	

Bergische Kaffeetafel

Koffedrenken met allem Dröm und Dran

Bergische Kaffeetafel, auf Vorbestellung, pro Person	14,00
--	-------

Rosinen- und Mandelstuten, Milchreisbrei, Bienenhonig, Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln, Zucker und Zimt, Burger Brezeln, Honig und Apfelkraut. Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Schinken und Käse, zu dem Graubrot oder Vollkornbrot gereicht wird. Zum Abschluß gibt es noch den typischen Bergischen Kräuterschnaps.

Kaffeetafel

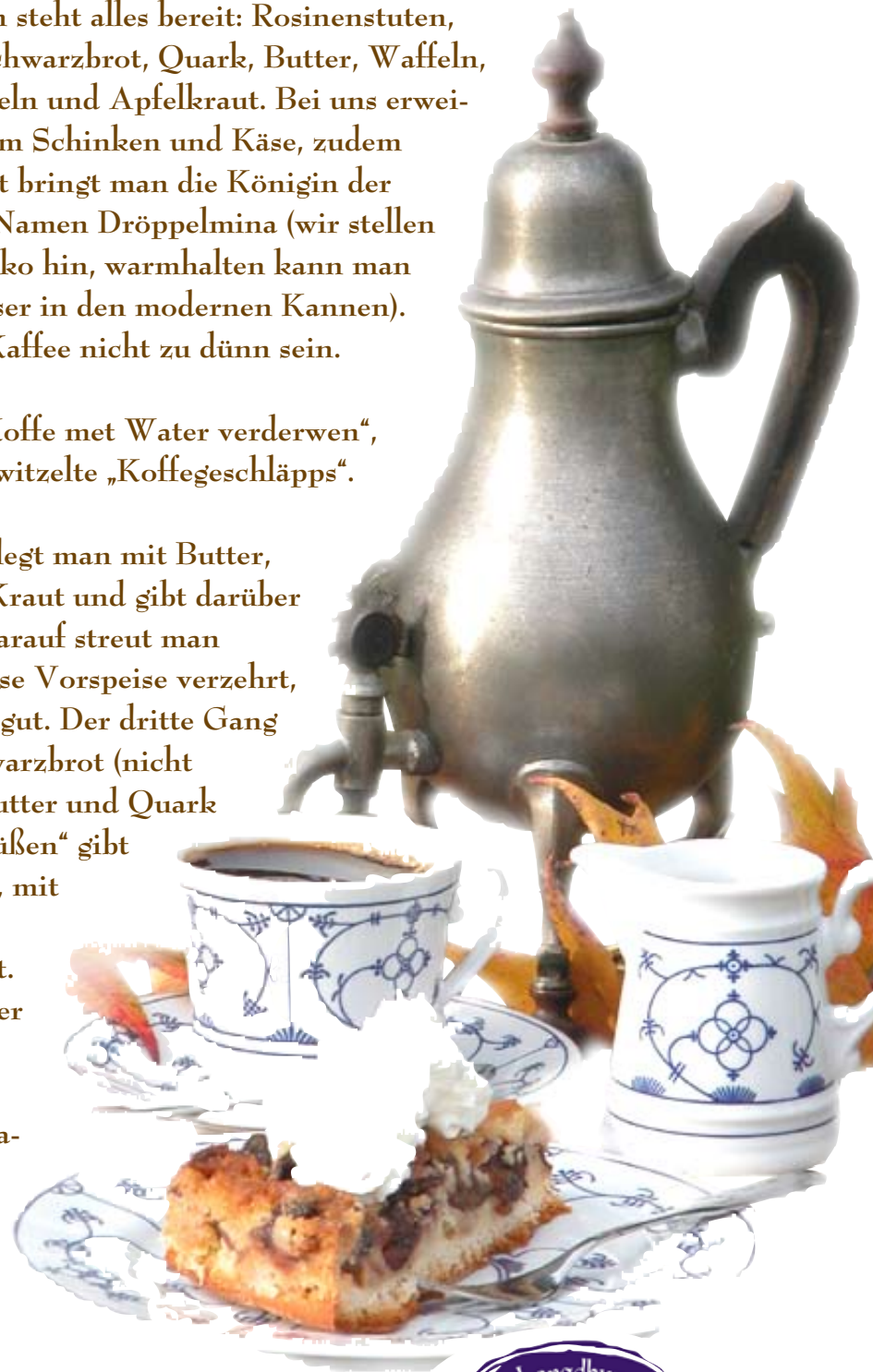
Koffedrenken met allem Dröm und Dran,
so heißt die Festtagszeremonie auf gut Bergisch.

Am Nachmittag, zur Koffdrenkenstiet bereiten wir auf Bestellung die Bergische Kaffeetafel. Der Tisch ist mit Zwiebelmuster-Service eingedeckt. Auf Tellern, Schalen und Schüsseln steht alles bereit: Rosinenstuten, Milchreisbrei, Bienenhonig, Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln, Zucker und Zimt, Burger Brezeln und Apfelkraut. Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Schinken und Käse, zudem Graubrot gereicht wird. Zuletzt bringt man die Königin der Kaffeetafel, die Koffekann mit Namen Dröppelmina (wir stellen Ihnen die Dröppelmina zur Deko hin, warmhalten kann man den Kaffee heute doch viel besser in den modernen Kannen). Im Bergischen Land darf der Kaffee nicht zu dünn sein.

Wie man sagt, kann man „dä Koffe met Water verderwen“, übrig bliebe nur nur das oft bewitzelte „Koffegeschläpps“.

Die Schnitte Rosinenstuten belegt man mit Butter, bestreicht sie mit Honig oder Kraut und gibt darüber eine fingerdicke Reisschicht; darauf streut man Zucker und Zimt. Hat man diese Vorspeise verzehrt, schmecken Waffeln besonders gut. Der dritte Gang besteht aus einer schnitte Schwarzbrot (nicht Pumpernickel), die man mit Butter und Quark bestreicht. Für die „Nicht so Süßen“ gibt es dann die Graubrotschnitten, mit Butter bestrichen und mit Kochschinken oder Käse belegt. Danach bricht man dann Burger Brezeln.

Hernach wird das Dröppelmina-Festmahl mit einer Runde Kräuterschnaps oder einem Wacholder verlängert.



Eisbecher und weitere



5,50

600 Amarenabecher*

Vanilleeis mit Amarenakirschen, garniert mit einem Sahnehäubchen und Fächerwaffel



5,50

603 Schokokuss

Vanilleeis, Schokoladeneis mit Schokosauce, Sahne und eine Eiswaffel



3,60

609 Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, garn. mit Fächerwaffel

98 Zusätzliche Sahne 0,80



5,50

601 Erdbeerbecher

Vanilleeis, garniert mit frischen Erdbeeren (Saisonal), Sahne und Fächerwaffel



3,50

613 Eiszwerg

Vanilleeis und Schokoladeneis, garniert mit Smarties®, Sahne und Waffeltüte



5,50

610 Nußbecher

Eiscreme Walnuß und Haselnuß, garniert mit Schokososse, Krokant, Sahnehäub. u. Hohlhippen



5,50

602 Kirschbecher

Vanilleeis mit heißen Kirschen, Sahnehäubchen und Fächerwaffel



5,50

605 Fruchtbecher**

Joghurteis mit Früchtecocktail, garniert mit Sahne und Fächerwaffel



5,10

609 Eissorbet*^{2, E104, E131}

Eine Kugel Beerensorbet in Sekt

Der Erdbeerbecher wird mit frischen Saisonerdbeeren gefertigt, in der anderen Jahreszeit nur auf Anfrage. **Der Kiwibecker und der Fruchtbecher werden mit Joghurteis zubereitet. Die idealen Eisbecher, auch wenn Sie auf Kalorien achten wollen.

Leckereien

4,10



615 Eiskaffee^{*3}

Schwarzer, gesüßter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne



5,50

611 Warmer Apfelstrudel

Zarter Blätterteig, gefüllt mit saft. Apfelstücken, Rosinen und Zimtucker, einer Kugel Vanilleeis und Sahne

4,90



616 Eiskaffee^{*3} mit Amaretto^{*2}

Schwarzer, gesüßter Kaffee mit Vanilleeis, einem Schuß Amaretto, garniert mit Sahne und Krokant



Dessertspezialitäten

Wir lassen uns auch immer zwischendurch mal etwas neues einfallen. Dann entstehen, insbesondere durch saisonale Angebote leckere Dessertspezialitäten. Zum Beispiel im Frühjahr. Bei Drucklegung dieser Speisekarte bereitete unsere Küche aktuell Rhabarberparfait. Im Laufe des Jahres werden weitere Gartenfrüchte, wie Himbeeren, Erdbeeren, Pflaumen, Äpfel etc. zu leckeren Desserts. Fragen Sie einfach mal den Service, es wird Sie überraschen.

Im Bild oben: Chokobrownies mit Vanilleeis

4,10



617 Eisschokolade

Eisgekühlte Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahne

*1 Farbstoff, *2 Alkohol, *3 Koffein. Smarties® Eingetragenes Warenzeichen der Nestlé

Langdhuus Ewich
Wuppertaler Traditionsgasthaus
Traditionell Bergisches Kaffeehaus

Geschäftsführerin: Petra Kohleick
Neuenbaumer Weg 23
42111 Wuppertal
Tel. 0202.700 790
www.landhaus-ewich.de
info@landhaus-ewich.de

Öffnungszeiten ab 1. Juni 2009

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 22:00 Uhr
Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Montags kaufen wir ein,

weitere Öffnungszeiten nach Vereinbarung