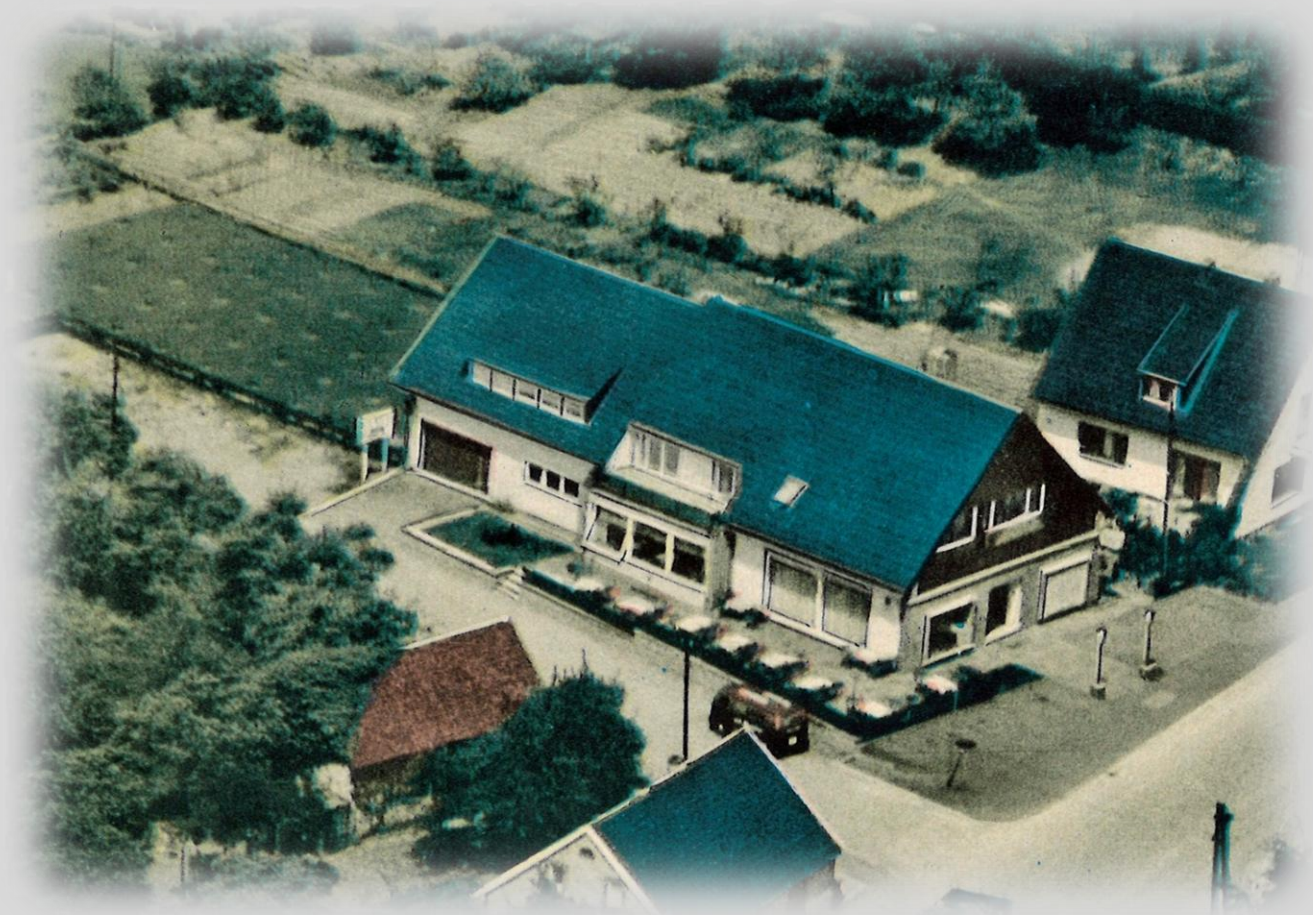
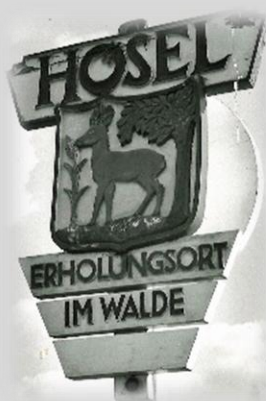




DROSTE **LIFESTYLE** CATERING | CAFÉ & CONDITOREI | SEIT 1954



STAMMHAUS HÖSEL 1960/61



MONTAG, DIENSTAG, DONNERSTAG & FREITAG 06.30 – 18.00 UHR
SAMSTAG: 07.00 – 18.00 UHR | SONN- & FEIERTAG: 08.00 – 18.00 UHR
MITTWOCH IST UNSER RUHETAG

UNSERE RÄUMLICHKEITEN KÖNNEN FÜR VERANSTALTUNGEN
AUCH ÜBER DIE ÖFFNUNGSZEITEN GEBUCHT WERDEN!

HAUS DROSTE · EGGERSCHIEDTER STRASSE 60 · 40883 RATINGEN ·
TEL.: 02102 – 60335 · INFO@DROSTE-EVENT.DE · WWW.DROSTE-EVENT.DE

WIR HEIßEN SIE IM HAUSE DROSTE HERZLICH WILLKOMMEN

Ich möchte Ihnen gerne einen kurzen Einblick in unser Haus und unsere Geschichte geben.

Am 16.10.1954 wurde unser Betrieb in Düsseldorf - Kaiserswerth, durch meinen Onkel, den Bäckermeister, Albert Droste und meinen Vater, den Konditormeister, Wilhelm Droste gegründet.

Bereits 1960 erfolgte der Umzug nach Ratingen-Hösel, in unser heutiges Stammhaus.

Dort kümmerte sich meine Großmutter, Theresa Droste, um den Brötchenverkauf in den Morgenstunden und mein Großvater Wilhelm Droste um die Logistik in und ums Haus.

Meine Mutter, Rosa-Maria Droste, sorgte sich liebevoll um den Laden und das Café.

Nach meiner Ausbildung zum Konditor im Café Schuster - Düsseldorf und Weiterbildung in die feine Küche im Schloss Hugenpoet - Essen, kam ich 1990, nach absolvierter Meisterprüfung bei der Handwerkskammer Köln, in den Elterlichen Betrieb.

Heute kümmern sich meine Frau Andrea Droste und ich um Ihr Wohl und Ihre Wünsche.

Doch auch die nächste Generation ist mittlerweile im Betrieb beschäftigt.

Meine Tochter, Anna-Theresa Gantner - Droste, ist nach absolvierter Ausbildung zur Hotelfachfrau in unseren Betrieb zurückgekehrt. Doch die Bedürfnisse unserer Kundschaft, gerade im Bereich Catering, sind enorm gestiegen. So hat sie noch ein erfolgreiches Studium zur Eventmanagement Ökonomin (VWA) absolviert.

Heute sind rund 40 Mitarbeiter in 3 Filialen, sowie im Catering, Küche und in der Backstube darum bemüht Ihre Wünsche zu erfüllen und den wandelnden Kundengeschmack zu berücksichtigen.

Dabei legen wir besonderen Wert auf Qualität und Frische.

In unserer Backstube wird noch traditionell gearbeitet. Die handwerkliche Kunst, beste Rohstoffe und frische Zutaten, sowie die Liebe zum Beruf sind die Merkmale unserer Produkte. Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Feingebäcke, Pralinen u.v.m. wird in unserer Backstube täglich frisch hergestellt. Torten und Gebäcke für besondere Anlässe, wie Hochzeiten, Jubiläen etc. fertigen wir genau nach Kundenwunsch. Für viele Firmen entwickeln wir ausgefallene Präsente.

In unseren Betrieben bieten wir Ihnen neben unseren Kuchen und Torten, eine reichhaltige Auswahl an Tee- und Kaffeespezialitäten. Eine große Auswahl an Frühstück wird Ihnen den Start in den Tag erleichtern.

Neben diesen Köstlichkeiten bieten wir Ihnen durchgehend warme und kalte Küche. Immer wieder spezielle Angebote sollen Ihnen den Besuch bei uns so angenehm wie möglich gestalten.

Zu unserem Unternehmen gehört auch Droste LifeStyle Catering.

Dieser wird Sie und Ihre Gäste mit Köstlichkeiten verwöhnen und Ihre Feier zu einem rauschenden Fest machen. Ob das „Champagnerfrühstück“ für zwei Personen, das große Hochzeitsbankett, die Tagung in Ihrer Firma, der Stehempfang zur Vernissage, oder der Geburtstag im Kreis der Familie, wir liefern alles, was für diese Anlässe benötigt wird.

Natürlich stehen unsere Räumlichkeiten auch für Ihre persönliche Veranstaltung zur Verfügung.

Sollten Sie eine Veranstaltung planen, so rufen sie uns einfach an (02102-60335) oder schicken uns eine E-Mail (catering@droste-event.de) und wir beraten Sie gerne unverbindlich!

Dies ist unsere kleine Geschichte. Unser Ziel ist es, dass Sie zufrieden sind. Wenn dabei einmal nicht alles so sein sollte, wie Sie es sich wünschen, dann zögern Sie bitte nicht uns dies mitzuteilen. Für ein persönliches Gespräch stehe ich Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Michael Droste & Familie



Anna -Theresa Gantner-Droste • Andrea & Michael Droste



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHR IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHÖESEL



FRÜHSTÜCKEN WIE DIE KÖNIGE...

Unsere Frühstücke können Sie bei uns den ganzen Tag genießen.

Für besondere Anlässe stellen wir Ihnen gerne auch ein Brunch Buffet zusammen.

City Frühstück

€ 4,8

1 Brötchen | Butter | mit wahlweise Konfitüre · Honig · Nutella | 2 Scheiben Wurst oder Käse    

Käse Frühstück

€ 7,8

1 Brötchen | 1 Mehrkornbrötchen | Butter | verschiedene Käsesorten (4 Scheiben)   

„Bonjour Paris“

€ 7,2

1 Croissant | 1 Brötchen | Butter | 2 Scheiben | Gerasmont | mit wahlweise Konfitüre · Honig · Nutella  

Das Süße Frühstück

€ 7,2

1 Mübchen | 1 Croissant | 1 Scheibe Stuten | Butter | Konfitüre | Honig | Nutella     

Starter Frühstück

€ 7,2

2 Spiegel- oder Rühreier | 1 Brötchen | Butter   

mit Fetakäse & Tomate

€ 9

mit gebratenem Speckwürfel € 9

mit gekochtem Schinken

€ 10,6

mit Speckstreifen

€ 12,2

Das Kleine Frühstück

€ 8,4

2 Brötchen | Butter | je 2 Scheiben Käse und Wurst | mit wahlweise Konfitüre · Honig · Nutella ^{1,2,3,4,5}

Das Große Frühstück

2 Brötchen | 1 Mehrkornbrötchen | Butter | 1 Scheibe Käse & Wurst | je 2 Scheiben roher oder gekochter Schinken | mit wahlweise Konfitüre · Honig · Nutella ^{1,2,3,4,5}

mit 1 gekochtem Ei

€ 12,5

mit Rühr- oder Spiegelei

€ 15

„Guten Morgen“ Fitness Frühstück € 11

Hausgemachtes Müsli | mit wahlweise Portion Joghurt, Quark oder Milch | frische Früchte |

1 Körnerbrötchen | 2 Scheiben Gouda | Butter | 1 Glas Orangensaft   

Griechischer Joghurt

€ 9

mit frischen Früchten | Joghurt | Nüssen   

Bauernfrühstück

€ 13,5

Rührei untereinander mit Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | 1 Brötchen & Portion Butter   

„Grüß Gott“ Bayrisches Frühstück € 10,5

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf | Laugengebäck | Butter 

„Very British“

€ 17

Brötchen | gebratener Speck | Würstchen | Spiegelei | Butter |

Bratkartoffeln | weiße Bohnen in Tomatensauce ^{1,2,3,}   

Unser exklusive Pärchen Sektfrühstück „DAS HABEN SIE SICH VERDIENT“ € 39,9

2 Brötchen | 2 Mehrkornbrötchen | 1 Mübchen | 1 Croissant | Butter | 2 Scheiben roher oder gekochten Schinken |

2 Scheiben Käse | 2 Scheiben Wurst | 2 Scheiben geräucherter Lachs | wahlweise Marmelade · Honig · Nutella.

Wahlweise 2 gekochte Eier · 2 Portionen Spiegeleier · 2 Portionen Rührei | 2 Gläser Orangensaft & Sekt

^{1,2,3,4,5}     

Beim Austausch von normalen Brötchen in Körnerbrötchen etc. berechnen wir einen Zuschlag von € 0,6

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 1 GLAS 0,25L NUR € 5,5

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHR IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL



ERGÄNZUNGEN · EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

1 Brötchen oder 1 Scheibe Brot	€ 1,2	1 Mehrkornbrötchen	€ 1,8
1 Croissant oder Schokocroissant	€ 3	1 Mübchen oder Laugengebäck	€ 2,75
2 Scheiben Käse ² oder Wurst ^{1,2,3,4,5}	€ 2,1	2 Scheiben roher ¹ / gekochter Schinken ^{1,3,4,5}	€ 3,6
2 Scheiben Lachs mit Meerrettich	€ 5	1 Portion diverse Marmelade	€ 1,2
Portion Butter Quark oder Joghurt	€ 1,8	1 Portion Honig oder Nutella	€ 1,25
Portion gemischtes Obst	€ 5	1 Portion Müsli	€ 3,5
1 frisch gekochtes Ei	€ 1,5	1 Portion Rührei (2 Eier)	€ 4,8
1 Portion Spiegelei (2 Eier)	€ 4,8	1 Portion gebratener Speck (5 Scheiben)	€ 5
1 Portion Beilagen Pommes Frites	€ 3,5	1 Portion Beilagen Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 5

ERST EINMAL EINE BROTTZEIT...

1 belegtes Brötchen		
· diverser Aufschnitt	€ 3,6	· mit geräuchertem Lachs € 6,6
2/2 belegte Brötchen		
· diverser Aufschnitt	€ 4,8	· mit geräuchertem Lachs € 7,8
1 belegtes Körnerbrötchen		
· diverser Aufschnitt	€ 4,2	· mit geräuchertem Lachs € 7,2
2/2 belegte Körnerbrötchen		
· diverser Aufschnitt	€ 5,4	· mit geräuchertem Lachs € 8,4
2 belegte Scheiben Graubrot		
· diverser Aufschnitt	€ 4,8	· mit geräuchertem Lachs € 7,8
1 belegtes Laugengebäck		
· diverser Aufschnitt	€ 4,8	· mit geräuchertem Lachs € 7,8
„Bergisches Schnittchen“	€ 8,5	
3 Scheiben Landbrot (100% Roggen) Zwiebelmett Kalbsleberwurst Gewürzgürkchen Zwiebeln Butter		
„Das Avotei“	€ 9,5	
2 Scheiben „Unser Korn Brot“ Salat Frischkäse frische Avocado Tomaten Spiegelei ^{1,2,3} 		
„Good Morning - Burger“	€ 9	
Burgerbrötchen gebratener Speck Spiegelei Schmand Salat Tomate Gurke 		
„Strammer Max“	€ 12,5	
Graubrot Spiegeleier gekochter Schinken kleiner gemischter Salat ^{1,3,4,5} 		
„Toast Hawaii“	€ 12,5	
Scheiben Toastbrot mit gekochtem Schinken Früchte Käse überbacken ^{1,3,4,5} 		
„Mexico Bruschetta“	€ 12,5	
Zwirbelbrot Avocado geräucherter Lachs 		

DAS BROT MIT DEM GEWISSEN ETWAS...

Unser 100% Roggen-Landbrot wird frisch geröstet und belegt:

„Avocado Brot“	€ 6
½ Avocado Frischkäse Schnittlauch 	
„Fjord Brot“	€ 8,5
½ Avocado Frischkäse geräucherter Lachs 	
„Normandie“	€ 9,5
Camembert geröstete Walnüsse Frische Früchte Honig 	



TERRINE SUPPEN & EINTÖPFE...

Kartoffelcremesuppe 	€ 8	Tomatensuppe 	€ 8
Linseneintopf	€ 8	Gulaschsuppe	€ 9,5

FRISCHE SALATE...

mit Sylter-Dressing 

Kleiner Salatbowl	gemischte Gartensalate	€ 6,5
Salatteller „Nizza“	mit Thunfisch Ei Oliven  	€ 14
Salatteller „De Luxe“	mit Hähnchenbrust	€ 14,5
„Muttis-Salat“	mit Bratkartoffeln Spiegelei	€ 14,5



FLAMMKUCHEN...

„Elsässer Art“	mit Schmand Speck ¹ Frühlingszwiebeln Zwiebeln  	€ 12,5
----------------	---	--------

PFANNKUCHEN...

„Klassiker“	mit Zucker	€ 10	„Süßes Früchtchen“ ⁵	€ 13
			wahlweise mit Äpfeln oder Kirschen	
„Metti“ ^{1,4}	mit Mettwurstscheiben kleinem Salat 	€ 16	„Specki“ ^{1,4}	€ 16
			mit Speckwürfel oder roher Schinken kleinem Salat	

FRISCHES AUS DER „KNOLLE“ ¹⁴

3 Reibekuchen „Klassisch“	€ 10	Kartoffelröstinchen	€ 18,5
mit Apfelmus „Unser Kornbrot“		mit geräuchertem Lachs Dill-Senf-Sauce kleiner Salat 	
3 Reibekuchen „Nordsee“	€ 15,5		
mit geräuchertem Lachs Kräuter Schmand 			

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Currywurst	€ 10,5	„Portion Pommes Schranke“	€ 6
mit Pommes Frites Mayonnaise & Ketchup		mit Mayonnaise & Ketchup	

FÜR UNSERE KLEINEN HELDEN

Chicken-Nuggets	€ 10,5	Kleiner Nutella-Pfannkuchen	€ 7,5
mit Pommes Frites Mayonnaise & Ketchup		  	

BURGER - MEISTER...

alle mit Burgerbrötchen | Rindfleisch-Parry (ca.170g) Salat | Tomate | Gurke

Classic - Burger	€ 9,5	Cheese - Burger + Gouda Käse	€ 11
Bacon-Burger+Speckstreifen	€ 12,5	Portion Beilagen Pommes	€ 3,5



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHR IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL



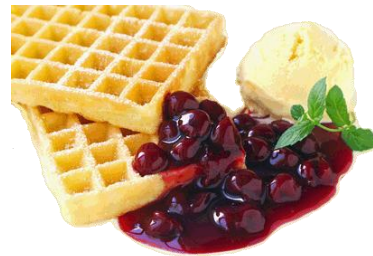
„SCHNITZEL-JAGD“ ...

Wählen Sie Hähnchen- oder Schweinefleisch. Als Beilagen servieren wir Ihnen einen kleinen Salat und wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln ^{1,4}.

„Die Wiener Art“ mit Zitronenscheibe	€ 14,5
„Pfefferchen“ mit Pfefferrahmsauce ²	€ 17
„Pusztá“ mit Paprikastreifen ⁵	€ 17
„Spinaci“ mit Spinat Käse überbacken	€ 17,5
„Zwiebelchen“ mit gebratenen Zwiebeln	€ 17
„Jägerlatein“ mit Pilzrahmsauce	€ 18

JETZT GIBT'S WAS AUF DIE HEIßE WAFFEL ...

mit Puderzucker	€ 5
mit Sahne ³	€ 6,5
mit Kirschen ^{2,5}	€ 7
mit Vanille Eis ³	€ 7,5
mit Sahne ³ & Kirschen ^{2,5}	€ 8,5
mit Sahne ³ Vanille Eis & Kirschen ^{2,5}	€ 10,5



SÜßE VERFÜHRER...

Eiskaffee	€ 6,5	Eisschokolade	€ 6,5
Kalter Kaffee 1Kugel Vanille Eis Sahne		kalter Kakao 1Kugel Vanille Eis Portion Sahne	

Sanfter Engel	€ 6,5
1 Kugel Vanille Eis Orangensaft	

Eis Kugel nach Wahl	€ 2
Vanille, Erdbeer, Schokolade	

Portion Schlagsahne	€ 1,5
---------------------	-------

Schokoladenkuchen	€ 8,5
flüssiger Schokoladenkern 1 Kugel Vanille Eis	



Warmer Apfelstrudel	€ 8,5
Vanillesauce	



CROFFLE aus Croissant wird Waffel	€ 3,5
wahlweise Schoko - Nougat Erdbeer-Joghurt Pistazie	



Portion Vanillesauce	€ 2
----------------------	-----

● Farbstoff ● Süßungsmittel ● Milch & Milcherzeugnisse ● Schalenfrüchte & Schalenfrüchterzeugnisse ● Glutenhaltiges Getreide & glutenhaltige Getreideerzeugnisse ● Eier & Eierzeugnisse ● Stabilisator Die Inhaltsstoffe der Schokoladensauce, Fruchtsauce, Eierlikör und den Marsalawein reichen wir gerne an! 1. Konservierungsmittel, 2. Farbstoff, 3. Stabilisator, 4. Antioxidationsmittel, 5. Süßungsmittel, A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch einschließlich Laktose, H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Schwefeldioxid und Sulfite in einer C>10mg/kg, M. Lupine, N. Weichtiere. Trotz größter Vorsicht können Spuren von Allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden. Über weitere Zutaten und Zusatzstoffe liegt eine separate Liste aus, die wir Ihnen gerne vorlegen.

ERFRISCHEND ANDERS: ICE MEETS COFFEE & CHOCOLATE ...

Glas Latte Macchiato	•	Schokolade	•	Chococcino	€ 5
ist eine eisgekühlte Komposition aus frischem Kaffee & Kakao					



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEH R IM HAUS, INCL. BEDIENTUNGSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHÖESEL



SOFTGETRÄNKE...

Flasche Wasser 0,25l = € 3 0,75l = € 7,5	Flasche Softgetränk 0,2l = € 3
„laut“ oder „still“	Coca-Cola Cola Light Cola Zero Fanta
Flasche Vio Schorle 0,25l = € 4	Flasche Orangensaft 0,2l = € 3,5
Apfel- Rhabarber- Johannisbeere-	
Glas Milch  0,2l = € 2,5	

KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN ...

Tasse Kaffee € 3,5	Tasse entkoffeiniert Kaffee € 3
Becher Kaffee € 4,5	Becher entkoffeiniert Kaffee € 4,5
Espresso € 3	Espresso Macchiato  € 4
Cappuccino  € 4,5	Café au lait  € 4,5
Latte Macchiato  € 4,5	Heiße Zitrone € 5
Heiße Schokolade  € 4,5	Chococcino (Kaffee meets Kakao)  € 5

Nr.1 Darjeeling Imperial	Bio Fairtrade Schwarzer Tee mit zartnussiger Note
Nr.2 Assam	Kräftiger Edeltee aus Indien würzig, malzige Geschmacksnote
Nr.3 Earl Grey Premium,	Blattee Mischung aus Darjeeling und Assam, benetzt mit dem pikanten Aromaöl der feinsten Bergamott Früchten
Nr.4 Grüntee Asia Superior	Feiner Grüntee aus Mittelasien mit zart-süßer Note
Nr.5 Vita Orange	Aromatisierter Früchtemischung mit Orangengeschmack & 7 Vitaminen
Nr.6 Sommerbeeren	Früchtetee mit Apfelstücken, Hibiskus, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, Himbeer- und Erdbeeraroma
Nr.7 Rooibos Winterpunsch	mit feinem Winteraroma aus Rotbusch, Ingwer, Apfel, Zimtrinde, Kardamon, Kokosnussraspeln, Schwarzenpfeffer und Mandelstücken
Nr.8 Bio Teespa MAGICA	Kräuterkombination, aromatisiert mit dem Geschmack von Mango, Orangenblüten, verfeinert mit dem magischen Aroma der Tonkabohne, Heidelbeeren, Kamille
Nr.9 Ingwer Orangenpassion	Früchte Gewürztee Mischung, Duftige Orangenblüten mit Ingwer
Nr.10 Pfefferminz	mit ätherischen Ölen grob geschnittener Pfefferminzblätter
Nr.11 Kaminfeuer	Mandel, Zimt, Rooibos, Hibiskus, Hagebuttenschalen, Apfel
Nr.12 Rooibos Vanille	südafrikanischer Rotbusch mit Vanille Stücken & feinem Vanillearoma

Wir reichen zu jeder Portion Tee · Milch  · Zitrone · Kandis € 4

BIERE, WEIN & PROSECCO...

Metzger Blanc de Noir	0,25l = € 7,5 0,75l = € 22,5
Metzger Pink Rosé	0,25l = € 7,5 0,75l = € 22,5
Metzger Kleiner Schwarzer	0,25l = € 7,5 0,75l = € 22,5
Weinschorle	0,25l = € 7,5
Prosecco	0,1l = € 6 0,75l = € 28,5
Prosecco alkoholfrei Piccolo	0,2l = € 8
Aperol Spritz	€ 8
Flasche Stauder Premium Pils	0,33l = € 3,7
Flasche Stauder alkoholfrei:	0,33l = € 3,7
Flasche Stauder Natur Radler	0,33l = € 3,7
Flasche Schlüssel Alt	0,33l = € 3,7
Flasche Erdinger Weißbier	0,33l = € 3,7
Flasche Erdinger Weißbier alkoholfrei:	0,33l = € 3,7

SPIRITUOSEN - LIKÖRE

Williams Birne 2cl = € 4,5	„Ramazotti“ 4cl = € 4,5
Averna 4cl = € 4,5	„Helbing“ 4cl = € 4,5



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHRE IM HAUS, INCL. BEDienungSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!

BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!

WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG - KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL



DIE BERGISCHE KAFFEETADEL!

„Kaffee trinken met allem dröm on dran“

Die Bergische Kaffeetafel ist eine geschichtliche Kundgebung, denn jeder Bestandteil dieses wahrlichen Festmahls ist ein Hinweis auf die Lebensgewohnheiten unserer bergischen Vorfahren.

Bergische Kaffeetafel wird in der Mundart als „Kaffee trinken met allem dröm on dran“ bezeichnet. Damit sollte und das ist das Charakteristikum der Bergischen Kaffeetafel - ein Höchstmaß an Gastfreundschaft zum Ausdruck gebracht werden. Was dies in früherer Zeit Beinhaltete hing maßgeblich von der jeweiligen historischen und sozialen Situation ab. Aufgeboten - besser aufgetischt - wurde alles, was der Gasthaushalt, namentlich die bäuerliche Eigenwirtschaft, zu bieten vermochte. Diese lange Tradition, das Fluidum familiärer Gemütlichkeit, hat die Bergische Kaffeetafel bis in die Gegenwart gewahrt: Auf dem gedeckten Tisch, mit Kerzenlicht und festlichem Porzellan, steht im Mittelpunkt das kaffeependende Wahrzeichen, die „Dröppelminna“. Die bauchige, meist birnenförmige Kanne aus Zinn, welche mit einem Kränchen (häufig einem sog. Ochsenauge) versehen ist und - typisch für die Bergische Herkunft - auf drei Füßen steht, fand vermutlich im 18. Jahrhundert durch den Handel ihren Weg von Holland ins Bergische Land und wurde dort in die Produktion der Zinngießereien übernommen.

Auch Holland ist wahrscheinlich nicht das Ursprungsland dieses wesentlichen Requisites der Bergischen Kaffeetafel. Handeltreibende Seefahrer sollen als Vorbild den Samowar, in dem Teewasser heiß gehalten wurde, aus Russland mitgebracht haben. Der Name „Dröppelminna“ erschließt sich jedem, der eine solche barocke Kaffeekanne in Gebrauch nimmt. Der kleine Ausguss der Kanne setzt sich schnell mit Kaffeesatz zu und lässt den Kaffee nur „dröppelnd“ aus dem Kränchen fließen. Dies vermeiden zwar die Kaffeefilter in den „Dröppelminnas“ jüngerer Datums bzw. in die Kanne umgefüllter, vor-gefilterter Kaffee, aber der Name besitzt weiterhin seine Berechtigung, da die Kränchen regelmäßig nicht dicht abschließen.

Was an Leckereien auf die Bergische Kaffeetafel kommt, bleibt dem persönlichen Geschmack überlassen. Die gewohnte Speisenfolge sieht vor, eine Scheibe Rosinenstuten mit Butter und Honig/Konfitüre oder Kraut zu bestreichen und darüber eine fingerdicke Reisschicht zu geben. Darauf streut man Zimt und Zucker. Danach schmecken Waffeln mit heißen Sauerkirschen und /oder Sahne besonders gut. Vielerorts wird zur Waffel auch Milchreis als Aufstrich verwandt. Zum herzhaften Abschluss wird eine Scheibe dunkles Brot mit Butter und Quark oder Käse, aber auch Plockwurst gereicht. Und wer mag bricht sich noch ein Stückchen von der Brezel ab. Schließlich darf zum guten Kaffee ein Aufgesetzter nicht fehlen

Zu dieser Bergischen Tradition gehören: 1 Stck. Rosinenplatz | 1 x Laugenbrezel
1 x Waffel | 1 Scheibe Roggenbrot | 1 Scheibe Schwarzbrot | Käse & Plock-wurst
1 Portion Apfelkraut | Honig | Konfitüre | Quark | Butter | Milchreis mit Zimt & Zucker
geschlagene Sahne | heiße Kirschen.

Der Kaffee (2 Tassen p.P.) wird in einer Dröppelminna serviert und zum krönenden Abschluss reichen wir jedem Gast noch 1 Glas Roter Genever(2cl)!

**Wir servieren Ihnen (auf Vorbestellung) die Bergische Kaffeetafel,
pro Person zum Preis von € 33**

Dröppelminna