

*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

**Ab 6 Personen auf Vorbestellung**

\*

Genießen mit viel Bio:

Knusprige Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne, hausgemachter Rosinenstuten und fluffige Hefeklätzchen (hergestellt mit bergischem Biolandei), warmer Milchreis, verschiedene Vollkorn- und Biobrotarten, dazu fein gemischter Aufschliff, Käse-Platte, frischer Schnittlauchquark, Griebenschmalz, bergische Butter, verschiedene hausgemachte Marmeladen, Zimt und Zucker, mit einem Kännchen Bio-Fair-Trade Kaffee, erlesenen Tee oder leckerer Schokolade

**€ 23,80 pro Person**

Freuen Sie sich auf mehr!

**Gerne gibt es noch verlockende Erweiterungen:**

Unsere Hausspezialität  
„Der Rengser Mühlen`s Eierkuchen“,  
plus **€ 1,50 pro Person**

Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dill-Honig-Senf-Sauce und knusprigen Reibekuchen  
plus **€ 7,50 pro Person**

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

