Lieber Gast,

wir begrüßen Sie in unserem Hause.
Mit unseren Räumlichkeiten möchten wir Ihnen
ein wenig Einblick geben in vergangene Zeiten.

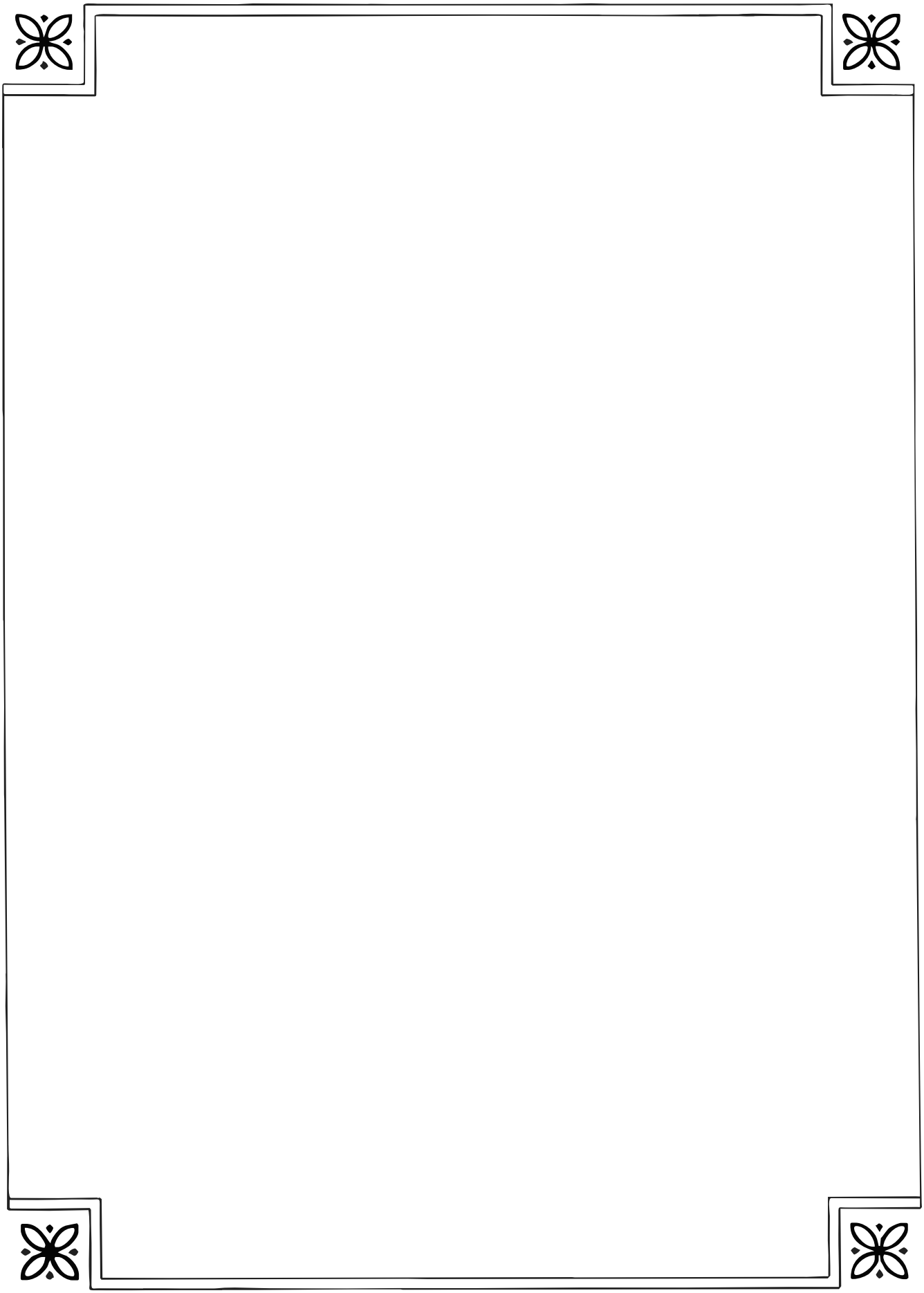
Soweit es möglich ist, verarbeiten wir regionale Produkte in unserem Haus.
So beziehen wir z. B. die Bio-Eier für unsere Pfannkuchen vom **„Hof Alpermühle“**,
Fleischwaren von der *„Landmetzgerei Löbach“* und Getränke von der „Saftkelterei Weber. “.

Auf Wunsch können wir Ihnen auch den Pfannkuchen-Teig mit laktosefreier Milch
sowie mit glutenfreiem Mehl zubereiten.

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene halten wir für Sie bereit!

Pfannkuchen-Haus
Hauptstraße 60
51588 Nümbrecht
Tel. 0 22 93 / 35 30

Bitte zahlen Sie nur den Betrag
der maschinell ausgedruckten Rechnung



Die „Bergische Kaffeetafel“

Die „Bergische Kaffeetafel“ ist die bekannteste der bergischen Spezialitäten. In den verschiedenen Bereichen des bergischen Landes hat sie verschiedene Varianten.
Die „Bergische Kaffeetafel“, die heute eine Attraktion für den Fremdenverkehr ist, war schon früher ein festliches Kaffeetrinken. In der Mundart wird sie als „Kaffeedrenken met allem dröm on dran“ bezeichnet. Was „dröm on dran“ beinhaltet, das hing von der historischen und familiären Situation ab. Die Reichhaltigkeit, die wir heute vorfinden, war früher allenfalls bei gutbürgerlichen Familien üblich. Was allen Schichten der Bevölkerung gemein war, ist der Wert, den man der häuslichen Tischgemeinschaft beimaß. Dieses Fluidum von familiärer Gemütlichkeit hat die „Bergische Kaffeetafel“ bis heute gewahrt, denn wer tafelt schon gern allein.

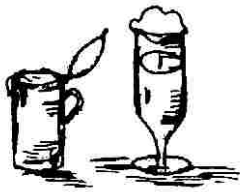
Menue „Bergische Kaffeetafel“

- Schwarzbrot
- Korinthenweißbrot (Stuten)
- Graubrot
- Butter
- Marmelade
- gekochter Schinken, roher Schinken
- Rührei mit Speck
- geräucherte Forelle mit Meerrettich
- Schnittkäse
- Klatschkäse mit Kräutern
- Milchreis mit Zimt und Zucker
- Waffeln mit heißen Kirschen & Schlagsahne
- Kaffee aus der Dröppelminna
- 1 Weizenkorn

pro Person € _____

Ab 2 Pers. und einen Tag Vorbestellung

Getränke

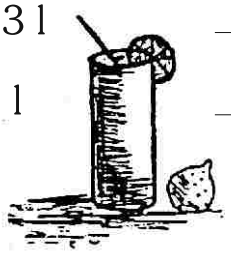


Biere vom Faß

		€
Erzquell Pils	0,3 l	_____
	0,4 l	_____
Zunft Kölsch	0,2 l	_____
	0,4 l	_____

Flaschenbiere

Erdinger Weissbräu oder Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	_____
Erzquell Pils oder Alkoholfrei	0,33 l	_____
Malzbier	0,3 l	_____



Alkoholfreie Getränke

Sinalco COLA	0,2 l	_____
Sinalco COLA LIGHT	0,2 l	_____
Sinalco ORANGE	0,2 l	_____
Sinalco ZITRONE	0,2 l	_____
Schweppes Schweppes BITTER LEMON	0,2 l	_____
Schweppes INDIAN TONIC WATER	0,2 l	_____
Schweppes GINGER ALE	0,2 l	_____
Weber. Apfelsaft Naturtrüb	0,25 l	_____
Apfelsinensaft	0,25 l	_____
Staatl. Fachingen Mineral-Wasser	0,25 l	_____
Staatl. Fachingen MEDIUM Mineral-Wasser	0,75 l	_____
Staatl. Fachingen Stilles-Wasser	0,25 l	_____
Staatl. Fachingen STILL Stilles-Wasser	0,75 l	_____

Offene Weine

	€ 0,25 l	€ 0,5 l
Riesling Mosel Erzeugerabfüllung malolaktisch ausgebaut, trocken	_____	_____
Scheurebe Nahe Erzeugerabfüllung fruchtig, jung	_____	_____
Portugieser Rheinpfalz, Weißherbst mild, halbtrocken	_____	_____
Dornfelder Rotwein Erzeugerabfüllung trocken, gehaltvoll	_____	_____
Ahrweiler Klosterberg Rotwein, halbtrocken	_____	_____
Blanc de Noir, Ahr-Spätburgunder Qualitätswein, feinherb	_____	_____

Spirituosen

2 cl Eis-gekühlt

Burekorn	_____
Bommerlunder	_____
Malteser Aquavit	_____
Linie	_____
Stolichnaya Krasovka	_____
Wacholder	_____
Underberg	_____
Fernet Branca	_____
Kümmerling	_____
Sherry: medium, dry oder cream	_____
Martini »bianco oder rosso«	_____

Warme Getränke

		€
Tasse Kaffee		
Ein Kännchen		
Espresso		
Kaffee Creme		
Milchkaffee		
Latte macchiato		
Cappuccino		
Cappuccino Spezial	mit Kaffeelikör	
Heiße Schokolade		
Glühwein		
Tee Schwarz		
Tee Minze		
Tee Hagebutte		
Tee Kamille		
Tee Früchte		
Grog	mit Hansen Rum	
Tee Rooibos		
Tee Grün		

Suppen

€

Hausgemachte französische Zwiebelsuppe
mit Weißbrot und Käse überbacken _____

Rinderkraftbrühe mit Eiflädle _____

Tomatencreme-Suppe mit Sahnehaube _____

Vorspeisen

Scampis, gebraten in Olivenöl
mit Knoblauch, Chili und Salat _____

Forellenfilet geräuchert,
mit Meerrettich und Preiselbeeren _____

Dazu reichen wir Vollkorntoast und Butter

Pfannkuchen

€

Pfannkuchen »Altertümchen«
mit Tomaten, Zwiebeln, Käse und Kräutern _____

Französischer Pfannkuchen
mit Camembert überbacken und Preiselbeeren _____

Bergischer Pfannkuchen gefüllt mit pikant
gewürztem Hackfleisch, Champignons und Zwiebeln _____

Nümbrechter Pfannkuchen
mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln _____

Pfannkuchen mit Schinken
und einem gebackenen Ei _____

Teufels-Pfannkuchen mit Paprika, Zwiebeln,
Speck, Käse und Champignons »*Pikant*« _____

Pfannkuchen »Züricher Art« Geschnetzeltes
mit Champignons in Weißwein-Rahmsauce _____

Pfannkuchen mit geräuchertem Forellenfilet
und Preiselbeermeerrettich _____

Pfannkuchen mit Thunfisch und Zwiebeln,
mit Käse überbacken _____

Pfannkuchen mit geräucherter Mettwurst _____

Pfannkuchen »Hawaii«
mit Schinken, Ananas und Käse _____

Pfannkuchen mit Salat nach Wahl _____

Pfannkuchen mit Blattspinat,
Knoblauch und Käse überbacken _____

Pfannkuchen mit Schafskäse und Rucola _____

Pfannkuchen

	€
Pfannkuchen »Natur« mit Rahmbutter und Puderzucker	_____
Pfannkuchen »Süß« mit verschiedenen Arten Marmelade	_____
Pfannkuchen »wie Kraut und Rüben« eingerollt mit Rübenkraut	_____
Pfannkuchen mit Bananen, Mandeln und Vanille-Eis	_____
Kirsch-Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Vanille-Eis	_____
Apfel-Pfannkuchen mit Rosinen, Mandeln und Calvados	_____
Pfannkuchen mit Rosinen, braunem Rum und Puderzucker	_____
Pfannkuchen-Tüte mit Apfelmus	_____
Kinderpfannkuchen »Mondgesicht« mit Nutella und Smarties	_____
Pfannkuchen mit pikanter Kräuterquarkfüllung	_____
Pfannkuchen mit gekochtem Schinken, Gouda-Käse und Champignons	_____
Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln	_____
Pfannkuchen mit Broccoli, Champignons und Käse	_____
Pfannkuchen mit Obst und Früchten aus der Region je nach Jahreszeit	_____

Salate

€

Blattsalat
in pikanter Rahmsauce _____

Holländischer Maissalat
mit Gouda-Käse und Sauerrahmsauce _____

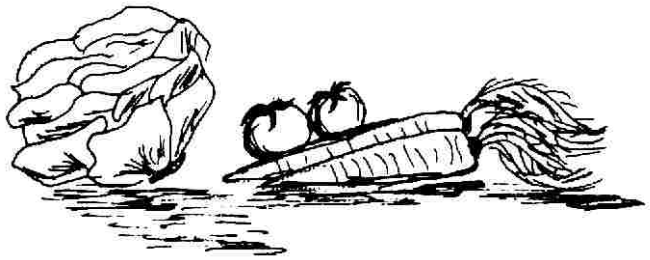
Kleiner gemischter Salat _____

Tomatensalat saftig-frisch
mit Sahnedressing und Kräutern _____

Salat-Schale »Art des Hauses«
mit verschiedenen Salaten der Saison _____

Salat-Schale »Scampi«
aus verschiedenen frischen Salaten
mit gebratenen Garnelen _____

Salat-Schale »Pute«
aus verschiedenen frischen Salaten
mit gebratenen Putenstreifen _____



Fleischgerichte von 12 bis 14 Uhr und ab 18 bis 22 Uhr

Fleischgerichte €

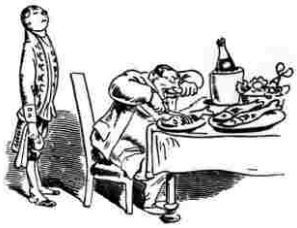
Geschnetzeltes »Züricher Art«
mit feinen Champignons in Weißwein-Sahnesauce,
Rösti und einem gemischten Salat _____

Filetspitzen vom Rind, pikant gewürzt
mit frischem Paprika, Zwiebeln und Champignons
dazu Berner Rösti und Blattsalat _____

Pfeffersteak
Filetsteak vom Rind mit grünem Pfeffer in Rahmsauce
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und Blattsalat

200 g _____

300 g _____



Jeden Mittwoch haben wir unseren Reibekuchentag.

Aus besten Kartoffeln regionaler Anbieter
frisch zubereitet,
drei Bergische Reibekuchen mit Apfelmus,
Schwarzbrot und Butter _____

Desserts

€

Original Bergische Waffel
mit heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne _____
(Samstag u. Sonntag)

»Nümbrechter Apfelstrudel«
Blätterteig gefüllt mit Apfelstückchen u. Zimt
dazu Vanilleeis & Sahne _____

Rote Grütze nach »Art des Hauses«
leckere Beerenfrüchte mit Schoko-Eis & Sahne _____

Eisbecher »Altertümchen«
Eisbecher mit Schoko- u. Walnusseis,
Cremelikör & Sahne _____

»Schwarzwald-Becher«
Bourbon-Vanille u. Schokoladeneiscreme
mit heißen Kirschen, Sahne & Kirschwasser _____

Gemischtes Eis
Drei Kugeln nach Wahl mit Sahne _____