



Die Bergische Kaffeetafel im Haus Thal

“Koffeedrenken met allem dröm on dran!“



Ursprünglich war die Bergische Kaffeetafel eine deftige Brotmahlzeit, die im großen Kreis der Familie zelebriert wurde. Je nach Besitzstand der Gastgeber fiel sie mal mehr, mal weniger aufwendig aus. Überdies wurde das Geschehn von der Dröppelminna beherrscht, deren Hähnchen manchmal klemmte, manchmal dröppelte, und damit viele nicht vorhersehbare Situationen hervorrief, erzählen unzählige Geschichten. Die Dröppelminna (Krankenkanne) erhielt Ihren Namen vom dröppeln, da sie immerzu tröpfelte und minna von der guten Hausmagd. Heute können auch Sie noch diese alte Bergische Tradition bei uns im Haus Thal nachempfinden.

Kaffee, Tee oder Kakao soviel Sie möchten, Aufschnitt von der Kalbsleberwurst, rohen und gekochten Schinken, Käse, Butter, süßer Quark, Kräuterquark, Tomatenecken, Gewürzgurken, Mixed Pickels, verschiedene hausgekochte Marmeladen, Honig, Rübenkraut, heiße Kirschen, Milchreis, Zimt & Zucker, Bergische Sahne Waffeln und Bergischen Brotpudding. Verschiedene Brotsorten aus: Grau Brot, Schwarz Brot & Rosinenstuten, einen Bergischen Aufgesetzten oder einen Bergischen Korn je nach Wahl. Zusätzlich ergänzen wir diese mit frischen Deutschen Spargel mit rohem & gekochten Schinken umwickelt.

15,00 Euro pro Person

Guten Appetit nach Bergischer Art