



Unsere Speisen- und Getränkekarte



BERGESCH EFTEN
UN' TRADITIONELL
KOFFEDRENKEN

LANGDHUUS EWICH. SO SCHMECKT TRADITION

Inhaltsübersicht



Vorspeisen

Kleinigkeiten, Suppen 4-5

Salate

Vom Beilagensalat bis zur Salatplatte 6-7

Typisch regionale Küche

Ob Pfllekooken oder Bloatwoarschtpanne 8-9

Vom Schwein

Vom Schnitzel bis zum Räuberspieß Ewich 10-11

Steaks

Vom Filetsteak bis zum 450g Westernsteak 12-13

Sättigungsbeilagen

Pommes, Bratkartoffeln & Co. 14

Pfannkuchen

Von Süß bis Deftig 15

Feiern im Landhaus Ewich

Festlich oder rustikal 16

Frühstück

Sonntags ab 10 Uhr, aber bitte reservieren 17

Bergische Kaffeetafel...

...sowie Kaffee und Kuchen 18-19

Getränke

Vom Wasser bis zum offenen Wein 20-21

Nun schon seit mehr als 11 Jahren führt Petra Kohleick erfolgreich das Landhaus Ewich.

In dieser Zeit ist das Haus zu einem der erfolgreichsten Traditionsgasthäuser in der Region Wuppertal und Bergisches Land aufgestiegen.

Die studierte Werbewirtin hat mit ihrem Team, mit viel Liebe und Ausdauer dieses Kleinod in Wuppertals Norden entwickelt. Nirgendwo anders können Gäste so liebevoll umsorgt und gemütlich beisammensitzen wie hier. Petra Kohleick feilt permanent mit ihrem Küchenteam an der Ausgestaltung des Speisenangebotes. Neben der Basis, der Bergischen Küche, bietet das Haus unter ihrer Leitung auch anspruchsvolle Internationale Küche sowie "die besten Steaks im Tal"* an.



In dieser, ihresgleichen suchenden umfangreichen Speisekarte, finden Sie unsere "a la Minute"-Gerichte.

Zudem werden laufend saisonale Spezialitäten angeboten. Feierlichkeiten werden im Hause ebenso ausgerichtet wie kleine Geburtstage, Taufen, Kommunionen- oder Konfirmationsfeiern etc..

Wir wünschen nun guten Appetit,
Ihr Landhaus Ewich-Team.

Und sollten Sie doch einmal unzufrieden sein, dann scheuen Sie nicht unsere Chefin anzusprechen. Dann können wir ggf. gleich den Unmut stillen.

Ab dem 13.12.14 unterliegen wir Gastronomen den Pflichtangaben für Zusätze in Speisen. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie unseren Service nach unserem persönlichen Allergenverzeichnis

Bereits ausgewiesene Zusätze hier in dieser Karte:

* Dressing enthält Kaliumsorbat

** Aioli, Remoulade, Majonnaise enthält Kaliumsorbat

*** Enthält Pökelnitrat



*so sagen uns die Gäste



Willkommen bei uns

Auszug aus "So schmeckt Wuppertal"

„ Schnitzel für Lokalpatrioten

Hier draußen am Rande der Stadt Wuppertal fallen passend zu unserer Ankunft frühabendliche Sonnenstrahlen durch die Wolkendecke eines verregneten Tages. Sie bescheinen saftige Wiesen, den stampfenden Traktor eines noch fleißigen Bauern; ein großes, klassisch Bergisches Schieferhaus mit (wie schade) bei diesen Temperaturen nicht benutzbarer wunderschöner und großzügiger Außengastronomie - sowie einen rappenden Parkplatz unter Bäumen. Wir sind im Langdhuus Ewich. Den Namen wollen wir der Einfachheit halber in Landhaus Ewich rückübersetzen, das "Wuppertaler Platt" allerdings wird uns später noch intensiv beschäftigen...

Das Lokal ist bestens gefüllt, und eines der deutschen Worte überhaupt – Gemütlichkeit – schießt uns durch den Kopf.

Das Landhaus Ewich bietet Wuppertal und Internationale Küche, versteht sich außerdem als Traditionelles Kaffeehaus – inklusive Bergischer Kaffeetafel. ".....

Wer die "Wuppertaler" Ursprache nicht kennt, wird angesichts der Ewich-Speisen-Namen oft staunen, rätseln oder schallend lachen. Aber keine Angst: Es wird alles übersetzt!

In weichen, hochlehnigen Lederstühlen sitzend, entscheiden wir uns in der Rubrik "Vöarher un Töschendörch" als Vorspeise für eine Kartoffelsuppe mit Kottenwurst.

Danach soll es, denn die Schnitzel stehen hier stark im Vordergrund, ein lokalpatriotisches "Schnitzel Wopperdahl" sein, paniert, überbacken mit süßer Senfkruste, dazu Bratkartoffeln und Salat, sowie das mit "neu" gekennzeichnete "Em Ferkesgalopp dörch en Bosch": paniert plus Wildpreisselbeeren, überbacken mit gegrilltem rohen Schinken und Ziegenkäse, sowie Bratkartoffeln und Salat.

..... ".....

Vor dem Essen gibt's ein bisschen Weiß- und Graubrot mit unaufdringlichem Paprika-Dip. Die Suppe kommt in einer Tasse, hat ein Sahnehäubchen und entfaltet ihren Charakter erst dann, wenn man zur Wurst und zum würzigen Bodensatz vorstößt.

Dann das "Wuppertal"-Schnitzel – ein Senfkrusten-Gedicht! Diese schmelzend-zarte Überback-Variante hat definitiv Suchtpotenzial.

Der "Schweinsgalopp" ist durch die Preisselbeeren sehr süß, seine Krone aus rauchigem Grillschinken und leckerem, dicken Ziegenkäse hält dagegen.

Beide Schnitzel sind richtig groß, sehr gut gebraten, beide Teller mächtig gefüllt: Hier geht garantiert niemand hungrig heim. Die Portionen, die an anderen Tischen serviert werden, bestätigen den Eindruck. „

Aktuell ist das Heft im Handel erhältlich. Falls vergriffen, einfach mal im Verlag nachfragen

sts (Stefan Seitz)

Auszug aus "Gastronomie – So schmeckt Wuppertal, der Gastroguide für Wuppertal!" Ausgabe 2015/2016. Aus der Rundschau Verlagsgesellschaft mbH

Vöarher or Töschendörch

Zoppen | Suppen

Tasse | Terrine

Gullaschzoppe

Gulaschsuppe mit Bauernbrot 3,90 | 5,80

Erpelszoppe

Kartoffelsuppe mit Kottenwurst 3,50 | 4,90

Dageszoppe

Suppe des Tages, 3,00 | 4,50
unser Service nennt Ihnen die Tagessuppe

Ölkzoppe

Hausgemachte Zwiebelsuppe 3,90 | 4,90
auf französische Weise mit Brotcroutons und Käse
überbacken

Wat kleeneret | "Kleinigkeiten"

Kottenbotter

Schwarzbrot mit Kottenwurst (Bergische
Mettwurst)***, Senf, Zwiebeln 7,80

Rostbeef med Broaderpeln

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef, rosa gebraten, mit
hausgemachter Remoulade**, Salatgarnitur und
Bratkartoffeln 13,90

Pellmann med Klatschkääs

Folienkartoffel mit Kräuterquark**,
Salatgarnitur* 9,50

Neu!

Neu!



Das ist unser typisch Bergischer Humor

Der sparsame Bauernwirt Frei nach Walter Brensing

Bei einem Bauernwirt kehrte ein Fremder ein, um Mittags zu speisen. Die Wirtsfrau tischte gut auf, der Gast (wohl aus der Großstadt) war mehr als zufrieden.

Nach dem Essen verweilte er noch bei einem Glas Bier und plauderte mit dem Wirt. Dabei bat er um einen Zahnstocher.

Do häv eck keenen“, sagte der Wirt, seid eck sieh, datt de Lütt dä hengerhear fottschmieten wennse se gebruckt hannt, un nitt meahr in datt Döppen donn, wo se drinn woahren, koop eck kinne meahr“.

Zwei hungrige Unterbarmer Ganoven haben bei einem Bauern am Dönberg ein Schwein geklaut.

Da sie nur ein kleines Auto besitzen, kommt das Ferken auf den Rücksitz. An dem Tag war eine Demo in der Stadt, Polizeibeamte aus ganz NRW sind im Einsatz.

Auf der Wittensteinstrasse ist auch eine Kontrolle. Damit die Sau auf dem Rücksitz nicht auffällt, setzt der eine Unterbarmer dem Tier den Hut seiner Frau auf.

Die Schupos halten die beiden Diebe an und kontrollieren die Fahrzeugpapiere. Nach einem Rundgang um das Auto und einem Blick durch die Fenster grüßen sie und wünschen eine gute Weiterfahrt.

Der ältere Polizist drauf zum Kollegen: „Verdecken, wat hannt die Lütt hie föar hässliche Wiewer!“



Der "Pellmann mit Klatschkäas" die leichte Sache für zwischendurch oder als Beilage zum Steak



Kottenbutter, das Brot was die Schleifer in ihren Kotten zu Mittag aßen



Kartoffelsuppe mit gebratener Kottenwurst

Schloote - Hausgemachte Salate

Kleener Schloote | Kleinere Salate

Kleenen Schloot

Verschiedene Salate der Saison* als Beilagensalat 3,90

Säsongschloot

Verschiedene Salate der Saison* in größerer Ausführung 7,50

Endivigenschloot (saisonal)

Endiviensalat mit warmem hausgemachtem Kartoffeldressing* 7,90

Felderschloot (saisonal)

Feldsalat mit warmem hausgemachtem Kartoffeldressing* und geröstetem Speck**, 8,90



Gröttere Schloote | Größere Salate

Tomaten-Mozzarella-Schloot

Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarellascheiben, hausgemachtes Pesto* 8,50

Deilbachschloot

Nizzasalat*, mit Thunfisch, Zwiebel, Ei, Käse, 11,80

Russchloot med Pudestriepen

Großer bunter Salat* mit Putenbruststreifen, Bratkartoffeln 15,80

Schloot med Rinderfilet-Striepen

Verschiedene Blattsalate der Saison* in Balsamicodressing, mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Zwiebeln 16,80

Bergischer Fleischspieß-Schloot

Bunter Salatteller mit gemischten Fleischspießen und einem Erdnuß-Chili-Dip, süß-pikant 16,80

Zu allen großen Salaten reichen wir frisch gebackenes Stangenbrot

Links unser Deilbachschloot. Manche kennen ihn auch als Nizzasalat.

Karl arbeitet nach der Volksschule beim Vater auf dem Bauernhof. Eine größere Stadt als Neviges hatte er zuvor nie gesehen.

Der Vater las eines Tages im Land-wirtschaftsblättchen die Ankündigung: **Landmaschinenausstellung in Düsseldorf**. Darauf der Vater: „Jung, dat salltenns deck enns bekiesen, nemm deck twei Dag frei un fahr noh Düsseldorf.“

Karl fuhr mit der Bahn und lief den ganzen Tag über die Ausstellung. Am Abend war er gehörig müde und ausgehungert.

Er beschloß gleich in dem vornehmen Hotel, das Vater ihm zur Übernachtung ausgesucht hatte, zu Abend essen. Ein Kellner im feinen schwarzen

Anzug, geleitete ihn zu einem freien Tisch und fragte ihn gleich nach seinen Wünschen.

Brennt meck enns en lecker Bier, en deck Stöck Fleesch, en Pann Broaderpel un en Kump Schloot med völl Ölk un suuren Schmand!“

Der Oberkellner verstand kaum ein Wort, glaubte aber, dass der Gast vom Lande wohl das Tagesmenue gemeint habe.

Als der Ober ihm den Salat in der Glasschale vorab servierte, sah ihn Karl ungläubig an und polterte los: „Wenn eck meck de paar Bläderkes Schloot en en bötschken Water bekiek, kann eck meck uutreekn, wat göt verdeent, söss könnnten göt nit medden enne Weeke med sonnem fienen schwatten Anzug hie romloopen!“



Der Bergische Fleischspieß-Salat,
mit Erdnuß-Chili-Dip



Salate vom Markt, mit frischen gebratenen
Pfifferlingen. Nur saisonal.



Der "Felderschloot", eine Bergische Spezialität.
Die gebratenen Speckwürfelchen geben dem Salat
etwas besonders.



Bergesche Köche - Regionales

Unsere regionale Küche aus Wuppertal und der Umgebung

Pillekoken med Schloot

Bergischer Kartoffel-Pfannkuchen, mit Speck***, Zwiebeln und Salat* 12,80

Broaderpeln med Spegeleier

Bratkartoffeln, 2 Spiegeleier, Salat* 8,80

Sölze med Broaderpeln

Sülze mit Bratkartoffeln, Remoulade**, Gurke 12,80

Elverfeilder Bloatwoarscht

Gebratene Blutwurst***, Bratkartoffeln, Spiegelei, Salat* 12,80

Pannasch Langdhuus

Panhas***, Bratkartoffeln, Gewürzgurke sowie Rote Beete* 12,80

Bergesches Kröstken

Schnitzel vom Schwein, Champignonsosse, Spiegelei, große Salatgarnitur* 13,90

Bergesches Buurenschnitzel

Schnitzel mit Speck***, Spiegelei, Bratkartoffeln, Salat* 16,90

Hausgemackter

Heärensstepp

Hausgemachter Heringsstip**, mit Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln 11,80

Kottenbutter

Schwarzbrot mit Kottenwurst***, Senf, Zwiebeln 7,80

Pellmann med Klatschkääs

Folienkartoffel mit Kräuterquark**, großer Salatgarnitur* 9,50

Ovenerpel med Pudensstriepen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark*

.... herrlich gebratenen Putenbruststreifen und großer Salatgarnitur* 14,80

Fritzchen aus dem „Ferkedorp“, dem alten Wichlinghausen, hatte endlich eine Lehrstelle gefunden.

Da der tägliche Weg nach Köln aber sehr zeitaufwändig war, nahm er ein möbliertes Zimmer bei einer älteren Dame. Dieses alte „Jüngferchen“ schloß Fritzchen gleich in ihr Herz, wollte die fehlende Mama ein wenig ersetzen. „Wenn du magst, koche ich dir gerne am Abend dein Leibgericht!“ Unser Wuppertaler Jung strahlte über alle Backen, „dat wollt göt föar meck donn, am lewsten eet eck stiewen Riis.“

Die Wirtin gab sich gleich am nächsten Abend an die Arbeit, servierte dem ausgehungerten Fritzchen stolz den Teller mit dem wohlriechenden Milchreis. Fritzchen langte sofort zu, nach wenigen Löffeln schob der den Teller von sich. Die Wirtin wollte strahlende Augen sehen, „Sag, schmeckt es nicht?“ Fritzchen: „Nöö, nit soa reit!“



Anderntags wollte die Wirtin ihre Sache besser machen, sie gab Sahne zum Reis. Wieder ließ der Junge den Teller nach wenigen Löffeln stehen. „Nee, dat schmackt nit wie bie de Moder!“

Am nächsten Tag sollte es ihr aber gelingen, diesmal verfeinerte sie mit Vanillemark und gab Zucker dazu. Fritzchen wollte auch dieses Werk nicht schmecken, schon nach zwei Löffeln: „Nää, lott mer godde Frau, dat schmackt nit!“

Das alte Jüngferchen setzte am folgenden Tag erneut den Topf mit Milchreis auf den Herd. Da fiel ihr Zimt als besondere Note ein. Da sie diesen nicht im Hause hatte, wollte sie noch schnell ein wenig besorgen. Atemlos eilte sie mit dem Einkauf in ihre Küche, es roch verdächtig... Fritzchen mit einem Löffel in der Hand stürmte er auf die Wirtin zu, umarmte sie begeistert, drückte sie immer wieder: „Dat schmackten wie bie de Moder, so mod dat sin, wat es dat lecker, nä wat lecker!“



Elverfelder Bloatwoarscht



Sölze med Broaderpeln



Bergesches Buurenschnitzel



Ferkesgerichte - Schnitzel & Co.

Schnetzel | Schnitzel

Cordon Blöö

Paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln und Salat* 16,90

Cordon Blöö ens anders

Schweineschnitzel natur gebraten, gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, dazu Bratkartoffeln und Salat* 16,90

Schnetzel Rohleder

Paniertes Schnitzel vom Schwein. Mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat* 16,90

Schnetzel Hollsteen

Paniertes Schnitzel vom Schwein. Mit Rührei, Lachs, dazu Bratkartoffeln und Salat* 16,90

Schnetzel Wopperdahl

Paniertes Schnitzel vom Schwein, überbacken mit süßer Senfruste, dazu Bratkartoffeln und Salat* 16,90

Schnetzel Österreich

Paniertes Schnitzel vom Schwein. Wiener Art, dazu Bratkartoffeln, Salat* 12,90

Schnetzel Dönberg

Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Bergischer Leberwurst, in Eihülle gebacken, an einer Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Salat* 16,90

Schnetzel Mailand

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Tomatenscheiben, Basilikumpesto und Mozzarella überbacken, dazu Rösti und Salat* 16,90

Wir servieren Ihnen gerne auch kleinere Portionen, bitte einfach dem Service mitteilen.

Vom Preis des Gerichtes ziehen wir einen Warenkostenanteil von 2,00 Euro ab.

Die Beilagen sind variabel. Gerne reichen wir anstatt der oben angegebenen Beilagen auch Pommes Frites, Kroketten oder anderes, siehe Seite 14

Bergesches Buurenschnetzel

Schnitzel mit Speck***, Spiegelei, Bratkartoffeln, Salat* 16,90

Em Ferkesgalopp dörch 'en Busch

Neu!

Paniertes Schweineschnitzel mit Wildpreisselbeeren, gegrilltem rohem Schinken und Ziegenkäse überbacken, dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salat* 16,90

Schnetzel Dönberger Räuber

Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter hausgemachter Paprikagemüsesauce, Pommes Frites und dazu ein gemischter Salat* 16,90

Angere Ferkeleien | Weiteres vom Schwein

Ferkesfilet Bernäas

Drei Schweinemedallions mit Sauce Bernaise, Rösties und Salat* 19,80

Züricher Geschnetzeltes pikant

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignonpfefferrahm, Rösties und Salat* 19,80

Riesenspieß Ewich

Neu!

Schwertspieß vom Schweinefilet mit Bacon mit pikanter Paprikasauce, Bratkartoffeln und Salat* 19,80



Riesenspieß Ewich.



Em Ferkesgalopp dörch 'en Busch.



Bergesches
Buurenschnitzel.



Auf dem Carnaper Platz in Barmen ist Herbst-Kirmes.

Auch eine Wahrsagerin hatte ihr Zelt aufgebaut. Ein feiner Herr vom Zoo möchte seine Zukunft vorhersagen lassen. Er setzt sich zu der bunt gewandeten alten Frau. Diese greift gleich nach seiner rechten Hand und legt sofort los: „Oh Donnerkiel, wat forchbar! Se weeren getötet, man werd se kochen, broaden un opfreeten un van önkem Steet weard en Süppcken gekocht...!“

Der Mann unterbricht die traurige Prognose: „Momang, waart es! Eck häv noh minne Händschau uut Ferkesleder aan!“





Stäaks vom Angus-Rind

Unser Angus Fleisch aus Argentinien besticht durch seine hervorragende Qualität, diese wird durch staatliche Behörden ständig kontrolliert.

In Argentinien werden die Rinder aufgrund der optimalen Wetterbedingungen ganzjährig im Freien gehalten und von den Gauchos über die Weideflächen getrieben, wo sie sich ausschließlich von dem frischen saftigen Gras der Pampa ernähren.

Die angegebene Gewichte sind die, wie die Steaks auch auf den Teller kommen! Nicht das Rohgewicht!

Bestellen Sie die Steaks in der von Ihnen gewünschten Garform, zum Beispiel...

English - fast roh, von jeder Seite nur kurz angebraten oder

Medium - gute braune Oberfläche, innen rosa und saftig oder

Well done - das Steak ist fast durchgebraten, aber noch saftig

Steaks Solo - selber kombinieren

Angus-Filetsteaks Solo

Rinderfilet Solo 250g

Filetsteak (Tellergewicht 250g.) mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und hausgemachtem Krautsalat 23,90

Rinderfilet Solo 450g

Filetsteak (Tellergewicht 450g.) mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und hausgemachtem Krautsalat 30,90

Angus-Rumpsteaks Solo

Rumpsteak Solo 250g

Rumpsteak (Tellergewicht 250g. Angus) mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und hausgemachtem Krautsalat 17,90

Rumpsteak Solo 450g

Rumpsteak (Tellergewicht 450g. Angus) mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und hausgemachtem Krautsalat 24,90

Ergänzen Sie nach Wunsch mit einer Beilage, siehe Seite 14



Rumpsteaks

Rumpsteak med Broderpeln

Rumpsteak (**Tellergewicht 250g. Angus**) mit Bratkartoffeln, Salat*, Kräuterbutter 24,70

Rumpsteak "Ölk"

Rumpsteak (**Tellergewicht 250g. Angus**) mit gerösteten Zwiebeln (Ölk), getrockneten Tomaten, Bratkartoffeln, Salat*, Kräuterbutter 25,90

Rumpsteak Ewich

Rumpsteak (**Tellergewicht 450g. Angus**), dazu Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark, Kräuter-Knoblauchbutter und Salat* 31,70

Rumpstääk Marokko

Rumpsteak (**Tellergewicht 250g. Angus**), mit Datteln in einer Honig-Peffersauce, dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen Salat* 25,90

Rumpsteak Maddagaskar

Rumpsteak (**Tellergewicht 250g. Angus**) mit Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Salat* 25,90

Grillteller Langdhuus

Grillteller Landhaus, mit kleinem Rumpsteak, kleinem Tornado, kleinem Medaillon vom Schwein, Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Salat* 25,90

Ist auch mit Schweinefleisch

Westernsteak 250g

Rumpsteak (**Tellergewicht 250g. Angus**) mit gebratenem Bacon** Röstzwiebeln und braunen Bohnen, Steak-Pommesfrites und hausgemachtem Krautsalat 26,90

Westernsteak 450g

Rumpsteak (**Tellergewicht 450g. Angus**) mit gebratenem Bacon** Röstzwiebeln und braunen Bohnen, Steak-Pommesfrites und hausgemachtem Krautsalat 31,90

Filetsteaks

Filetstääk im Pfeffermantel

Filetsteak (Tellergewicht 250g. Angus), mit buntem gestossenem Pfeffer, Kräuterbutter, Steak-Pommesfrites und hausgemachtem Krautsalat 30,50

Filetstääk med Broderpeln

Filetsteak (Tellergewicht 250g. Angus), mit Bratkartoffeln, Kräuter- Knoblauchbutter und einem Salat* 30,50

Filetstääk Bernäas

Filetsteak (Tellergewicht 250g. Angus), mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln, und Salat* 30,50

Stääk Fritzken

Filetsteak (Tellergewicht 250g. Angus), mit süsser Senfzwiebelkruste, Bratkartoffeln und Salat* 30,50

Einen Burger wollten wir aus dem Old Woodhouse mitnehmen, hier ist er:

Bacon-Cheese-Burger

Rindfleischhack (**ca. 340g**), mit Bacon*** und Käse überbacken, in großem Sesambrötchen, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat und Barbequesosse, dazu Steak-Pommesfrites und eine Salatgarnitur* 14,90

Achtung, nur für Große: 340 Gramm Fleisch



Wat dobie - Sättigungsbeilagen

Folienkartoffel

separat 5,00
als Beilagenwechsel 2,10

Kartoffelecken

mit Aioli 4,50
als Beilagenwechsel 2,90

Knofibrot

Geröstetes Stangenbrot mit
Knoblauchbutter überbacken 4,50

Steak-Pommesfrites

als Beilage 2,90

Bratkartoffeln

als Beilage 2,90

Röstis

als Beilage 2,90

Kartoffelkroketten

als Beilage 2,90

Pellkartoffel

als Beilage 2,90

Brot mit Aioli

hausgemachte Qualität, als Beilage 2,90

Barbequesauce

Hausgemachter rauchiger Dip 2,00

Chili-Sauerrahm

Hausgemachte Spezialität 1,90

Ketchup

Schälchen 0,50

Mayonnaise

Schälchen 0,50

Kräuterbutter

Hausgemachte Kräuterbutter 1,50

Knoblauch püriert, in Öl

Schälchen 1,50



Kommt ein Nützenberger beim Nordic Walking auf dem Dönberg an einer Kuhweide vorbei.

Er sieht einen Bauer, der mit seinen Kühen beschäftigt ist. Da der Nützenberger seine Uhr beim Sport zuhause ließ, fragt er den Bauern nach der Uhrzeit. Der Landwirt nickt, hebt bei einer Kuh das Euter an und antwortet: „Grad esset twölf gewooren!“

„Donnerwetter“, staunt der Städter, „an der Schwere des Euter können Sie genau feststellen, wie spät es ist?“ „Nää“, sagte der Bauer. „Wenn eck dä Euter hoachhew, kann eck do anne Dönberger Kerke op de Uhr keeken!“





Pannekoken - Pfannkuchen

Sööte Pannekooken | Süße Pfannkuchen

Pannekoken med Marmelade
Pfannkuchen mit Marmelade oder Zimt-Zucker 6,50

Pannekoken med Vanilleis
Pfannkuchen mit Vanilleeis, Schokosoße 7,80

Appelpannekoken
Pfannkuchen mit Äpfeln, Zimt und Zucker 9,80



Sönstige Pannekooken | Weitere Pfannkuchen

Speck- oder Kottenwurstpannekoken
Pfannkuchen mit Speck*** oder Kottenwurst*** und Salat* 12,80

Käs-Schenkenpannekoken
Pfannkuchen mit Käse, Schinken*** und Salat* 12,80

Spenaat-Pannekoken
Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat, mit Käse überbacken 13,80

Pannekoken Ewich
Pfannkuchen gefüllt mit gegrillten Streifen vom Black Angus Rind in einer Pilzrahmsauce und ein Salat* 16,80

Neu!

Es soll doch ein unvergeßliches
Ereignis werden!



Feiern bei Ewich

Sehr geehrter Gast.

Wir sind das Haus mit dem Schwerpunkt in der Traditionellen Wuppertaler- und der regionalen, Bergischen Küche.

Nur sollte man nicht glauben, daß unser Geschäft von rustikalen Qualitäten alleine geprägt ist.

Wenn auch Sie nun beabsichtigen eine Feierlichkeit mit gehobener Küche auszurichten, dann sind wir auch da Ihr richtiger Ansprechpartner.

Wir kochen mit Liebe und Leidenschaft, egal ob die regionale Küche gewünscht wird oder die gehobene internationale Küche.

Lassen Sie sich in einem Gespräch mit uns inspirieren, vorab zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten für Ihre unvergeßlich bleibende Feier gerne auf. Denn Ihr Anspruch gibt vor und unsere Professionalität setzt unsere Ideen dann um, um Ihre Feier unvergeßlich zu machen.

Ich freue mich auf Sie.

Ihre Petra Kohleick
Inhaberin

Handwritten signature of Petra Kohleick.



So reichhaltig und lecker ist das normale Frühstück bei uns. Rührei auf Bestellung.



Frühstück am Sonntag

Der beste Start in den Sonntag ist ein ausgiebiges Frühstück.

Sie wollen mit Freunden der Familie oder Bekannten im gemütlichen Ambiente auslassen frühstücken? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Ob süß oder herzhaft, gesundheitsbewußt oder üppig: unser umfangreiches Frühstück lässt keine Wünsche offen.

Schlemmen Sie sich durch den reichlich gedeckten Tisch.

Frische knackige Brötchen und kerniges Brot geben die Basis für den üppigen frischen Belag. Von den Süßaufstrichen, über Schinken, Wurst oder Käse, ein gekochtes Ei. Als Heißgetränke dazu servieren wir Kaffee, Tee oder Kakao.

Sollten Sie es wünschen, können wir Ihnen auch gerne Rührei oder geräucherten Lachs zusätzlich servieren. Einfach dem Service bescheid geben.

Sonntags-Frühstück, (von 10:00 bis 12:30 Uhr, bitte unbedingt vorher reservieren)

Variationen an Brötchen und Brot, süße Aufstriche wie Marmelade, Honig, üppiger Wurstaufschnitt, Käseauswahl, Butter, gekochtes Ei, inklusive Kaffee, Tee oder Kakao, 0,1 l Orangensaft

pro Person 10,50

Zusätzlich auf Wunsch, z.B.:

Portion Lachs	3,50
Portion Rührei	1,50
Portion Rührei mit gebratenem Speck	2,50
Glas Sekt 0,1 L,	3,50
Glas Prosecco 0,1 L,	3,00

In einem Lokal im Bergischen war auch schon zu früheren Zeiten die Bergische Kaffeetafel eine Attraktion für Jung und Alt.

Bezahlt wurde - wie auch heute noch - pro Person; aufgetischt wurde reichlich.

Eines Tages hatte sich eine kinderreiche Familie im Gasthof eingefunden und auch tüchtig von der Kaffeetafel gegessen. Als keiner auch nur einen Happen herunterbekam, begann die Mutter alles vom



Tisch zu nehmen und packte es in die mitgebrachte Tasche.

Der Wirt schaute sich das an und belehrte die Familie, dass das wohl bei ihm nicht üblich sei. Die Frau aber sagte nur, "Dat hann eck all betahlt". Darauf nahm der einsichtige Gastwirt die Kaffeekanne und schüttete den Rest Kaffee zu den anderen Sachen in die Tasche mit den Worten: "Dat hannt göt ook betahlt!"



Kaffee und Kuchen

Kaffee und Tee

	normal	groß
Espresso - der kleine Schwarze.		
Intensiv und aromatisch	2,00	
Espresso Doppio - der Doppelte	3,80	
Tasse Kaffee - der große Schwarze	2,00	
Pott Kaffee	2,80	
Kännchen Kaffee	3,60	
Latte Macchiato - mit geschäumter Milch*	2,60	3,60
Espresso Macchiato - mit geschäumtem		
Milchhäubchen*	2,30	4,40
Milchkaffee - mit geschäumter Milch*	2,50	3,50
Cappuccino - mit aufgeschäumter Milch*	2,50	3,50
Heisse Schokolade - mit frischer Milch*	2,50	3,50
Glas Tee - wählen Sie Ihre Sorte	2,00	

Kuchen und Waffeln

Waffel mit Puderzucker	3,00
dazu Vanilleeis	1,10
dazu Milchreis	1,00
dazu heiße Kirschen	1,50
Käsekuchen, auf dem Blech gebacken	3,00
Apfelkuchen vom Blech	3,00
Obstkuchen vom Blech versch. saisonale Sorten	3,50
Portion Sahne extra	0,80

Die Kaffeetafel ist ein Fest, das zum Gespräch anregt





BERGISCH EFTEN
UN TRADITIONELL
KOFFEDRENKEN



Bergisch Koffedrenken -

Bergische Kaffeetafel....

Koffedrenken met allem Dröm und Dran, so heißt die Festtagszeremonie bei uns im Bergischen Land...

Am Nachmittag, zur Koffedrenkenstiet bereiten wir auf Bestellung die Bergische Kaffeetafel. Der Tisch ist mit einem Indisch-Blau-Service eingedeckt. Auf Tellern, Schalen und Schüsseln steht alles bereit: Rosinenstuten, Milchreis, Bienenhonig, Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln, Zucker und Zimt, Kuchen und Apfelkraut.

Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Schinken und Käse sowie die Bergische Kottenbutter, zudem dann Graubrot gereicht wird. Zu guterletzt 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 das oft bewitzelte "Koffegeschläpps".

Die Schnitte Rosinenstuten belegt man mit Butter, bestreicht sie mit Honig oder

Kraut und gibt darüber eine fingerdike 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 Graubrotsschnitten, mit Butter bestrichen und mit Kochschinken, Kottenbutter oder Käse belegt.

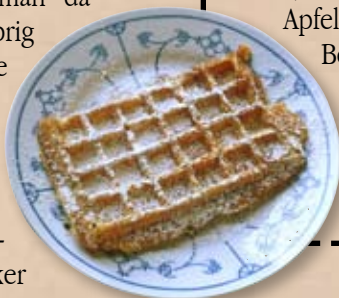
Hernach wird das Dröppelmina-Festmahl mit einer Runde Schnaps beschlossen.

Bergische Kaffeetafel - Koffedrenken med allem Dröm und Dran

Bergische Kaffeetafel, auf Vorbestellung,
pro Person 14,00

Stuten, Milchreis, Bienenhonig, Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln, Zucker und Zimt, Kuchen und Apfelkraut.

Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Kottenbutter, Schinken und Käse, zu dem Graubrot oder Vollkornbrot gereicht wird. Zum Abschluß gibt es noch ein' lecker' Schnäppskes...



Wat tu Drenken - Getränke

Erfrischungen

Cola 0,3 L (2,3)	2,50
Cola light 0,3 L (3,5)	2,50
Fanta 0,3 L (1,3,7)	2,50
Sprite 0,3 L (1,3,7)	2,50
Kalter Kaffee: Cola+Fanta-Mix 0,3 L (1,2,3,7)	2,50
Apfelsaftschorle,	
Apfelsaft-Mineralwasser 0,3 L	2,50
Apfel-Johannisbeer-Schorle 0,3 L	2,50
Orangensaft 0,2 L	2,50
Apfelsaft 0,2 L	2,50
Johannisbeersaft (100%) rot 0,2 L	2,50
Traubensaft (Natursaft),	
Fruchtgehalt 100%) 0,2 L	2,50
Kirschsaft (Natursaft) 0,2 L	2,50
Haaner Felsenquelle, Mineralwasser	
- mit Kohlensäure 0,25 L	2,20
Haaner Felsenquelle, Mineralwasser	
- mit Kohlensäure 0,75 L	5,20
Bergische Waldquelle, Mineralwasser	
- ohne Kohlensäure 0,75 L	5,20
Bitter Lemon, Chininhaltiges Getränk 0,2 L (4)	2,50
Tonic Water 0,2 L	2,50
Ginger Ale 0,2 L	2,50

Biere

Vita Malz 0,3	2,50
Warsteiner Pils 0,3 L	2,30
Frankenheim Alt 0,3 L	2,30
Old Woodhouse - Braunbier vom Faß, nach	
Bayrischer Tradition gebraut, 0,3 L	2,40
Weizen, alkoholfrei , 0,5 L vom Faß	3,80
Weizen vom Faß 0,5 L	3,80
Alt Schuss: Alt+Malzbier 0,3 L	2,40
Krefelder: Alt-Cola-Mix 0,3 L	2,40
Alster: Pils-Orangenlimo 0,3 L	2,40
Radler: Pils-Zitronenlimo 0,3 L	2,40
Warsteiner Alkoholfrei, Flasche 0,33 L	2,60

Spirituosen

Osborne 103 36%, 2 cl	2,80
Veterano 36%, 2 cl	2,80
Remy V.S.O.P 40%, 2 cl	3,50
Carlos Primero Brandy 40%, 2 cl	4,50
Calvados Gilbert 40%, 2 cl	4,00
Doppelkorn 38%, 2 cl	1,60
Eversbusch (Wacholder) 38%, 2 cl	1,80
Averna 32%, 2 cl	2,20
Underberg 44%, 2 cl	2,50
Jägermeister 35%, 2 cl	2,20
Killepitsch 42%, 2 cl	2,20
Ossenkämper 40%, 2 cl	2,00
Fernet Branca 42%, 2 cl	2,50
Kümmerling 35%, 2 cl	2,50
Ramazotti 30%, 2 cl	2,50
Malteser Aquavit 40%, 2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit 42%, 2 cl	2,60
Linie Aquavit 42%, 2 cl	2,60
Bommerlunder 38%, 2 cl	2,00
Fürst Bismarck 38%, 2cl	2,20
Ouzo 37,5%, 2 cl	2,00
Baileys 17%, 4 cl	3,50
Wodka Moskovskaya 40%, 2 cl	2,50
Glenfiddich, Single Malt Whiskey 40%, 4 cl	4,50
Teachers, Scotch Whiskey 40%, 4 cl	5,00
Glen Grant, Scotch Whiskey 40%, 4 cl	5,50
Obstwasser 38%, 2 cl	2,80
Kirschwasser 40%, 2 cl	2,80
Himbeergeist 40%, 2 cl	2,80
Williamsbirne 40%, 2 cl	2,80
Grappa 40%, 2 cl	2,80
Campari 25%, 4 cl	3,50
Martini weiß 15%, 4 cl	3,50
Portwein 15%, 4 cl	3,50
Sherry 15%, 4 cl	3,50



Old Woodhouse - **unser Hausbier** -
Braunbier, nach Bayrischer Tradition
gebraut, vom Faß 0,3 L 2,40



Wien - Wein, Sekt, etc.

Wein - offen - Weiß

Weißwein, Deutschland, trocken

Karaffe 0,25 L 5,00

Weißwein, Deutschland, süffig

Karaffe 0,25 L 5,00

Weißwein, Grauer Burgunder,

trocken Karaffe 0,25 L 5,20

Weißwein, Grauer Burgunder,

trocken, Glas 0,15 L 2,90

Wein - offen - Rot

Rotwein, Frankreich, trocken

Karaffe 0,25 L 5,00

Rotwein, Deutscher Wein, süffig

Karaffe 0,25 L 5,00

Glas Rot- oder Weißwein 0,15 L 2,80

Weinschorle,

Weiss- oder Rotwein 0,2 L 2,80

Wein - offen - Rosé

Rose trocken

Karaffe 0,25 L 5,00

Rose süffig

Karaffe 0,25 L 5,00

Sekt

Prosecco, Glas 0,1 L 3,00

Sekt Hausmarke 0,1 L Glas 3,50

Sekt Hausmarke 0,75 L Flasche ab 21,00



Zusatzstoffe bei Getränken, in Klammern

- (1) Konservierungsstoffe,
- (2) Coffeinhaltig,
- (3) Farbstoff,
- (4) Chininhaltig,
- (5) Süßstoff mit Aspartam,
- (6) Geschmacksverstärker,
- (7) Vitamin C



Langdhuus Ewich
Wuppertaler Traditionsgasthaus
Traditionell Bergisches Kaffeehaus

Petra Kohleick, Inhaberin und Geschäftsführung
Neuenbaumer Weg 23
42111 Wuppertal
Tel. 0202-700 790
www.landhaus-ewich.de
info@landhaus-ewich.de

Öffnungszeiten

Von Dienstag bis Samstag:
Restaurantküche durchgehend von 12:00 bis 22:00 Uhr
Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Am Sonntag und an den geöffneten Feiertagen:
Frühstück (auf Bestellung) von 10:00 bis 12:30 Uhr
Restaurantküche durchgehend von 12:00 bis 21:30 Uhr
Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Montags geschlossen, da kaufen wir ein.
Weitere Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Alle angegebenen Preise in dieser Speisekarte sind in Euro
Stand Herbst - 2/2015



DEHOGA-Mitglied seit 2004.
Wir arbeiten streng nach den
Richtlinien des Verbandes



BERGESCH EETEN
UN' TRADITIONELL
KOFFEDRENKEN

