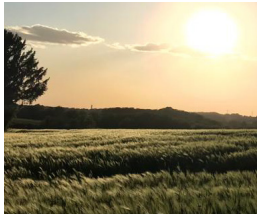




BERGISCHE KAFFEETAFEL

HERZHAFT · SÜSS · TRADITIONELL



TRADITION UNSERER REGION

Seit Anfang des 20. Jahrhunderts ist die Bergische Kaffeetafel als Spezialität im Bergischen Land bekannt. Genießen Sie die „vierte Mahlzeit“ in den historischen Mauern des Café Bös.

Nehmen Sie Familienfeste oder gesellige Treffen zum Anlass, um die Bergische Kaffeetafel ab zehn Personen zu reservieren. Kombinieren Sie den Genuss mit Stadtgeschichte und buchen Sie zusätzlich eine Führung durch unsere schöne Dumeklemmerstadt.

KONTAKT

Wir stehen Ihnen jederzeit bei Fragen und für Preisauskünfte rund um die Stadtführung zur Verfügung:

Telefon: 02102-22238
cafe-boes@huberts1908.de

Ihr Team vom Huberts Café Bös

Ausgezeichnet mit dem Siegel:
„TYPISCH neanderland“

Huberts[®]
NEUN · ZEHN · HUNDERT · ACHT



HERZHAFT UND SÜSS

Hausgemachte Stuten, Ratinger Landbrot, Süße Bäckerbrezel, Ölsaatenbrot (Schwarzbrot)

Ratinger Honig, Hausgemachte Konfitüre, Quark und Butter

Landkäse
von der Metzgerei Kluge (Mettmann):
Luftgetrockneter Schinken, Leberwurst,
Blutwurst

Frische Waffeln mit heißen Kirschen
und Sahne, hausgemachter Milchreis
mit Zimt und Zucker

GETRÄNKE

Kaffee (fair gehandelt)
aus der Dröppelminna ca. 2 Tassen
oder 1 Tee nach Wahl pro Person

0,1 l Orangensaft von der Süßmosterei
Dalbeck aus Heiligenhaus

Heidoli Kräuterlikör oder
Fruchtkräuterlikör 0,2 cl p. Person

Preis pro Person: 23,00 Euro. Weitere Kaffee- und Teespezialitäten,
Getränke und zusätzliche Speisen werden nach Karte abgerechnet.