

Schäferhof Marienheide

Als Familie Schäfer(!) 1983 ihr erstes Schaf kaufte, hätte sie wohl niemals daran gedacht, dass aus diesem einen Tier einmal ein Beruf werden würde. Aber nun stehen die Schäfers zweimal täglich in ihrem neuen Stall und melken bis zu 200 Schafe. 1989 wurde der Betrieb auf ökologischen Landbau umgestellt, seit 1992 ist der Schäferhof anerkannter BIOLAND Betrieb. Aufgrund der großen Nachfrage wurde eine Käserei gebaut und seit 1995 ist der Hof voll selbstständig.

Der Schafskäse vom Schäferhof ist mehrfach prämiert. Die Produkte werden über den Naturkosthandel vertrieben und sind in den meisten Bioläden in NRW und an grenzenden Bundesländern zu finden.

“bergisch pur”

ist eine regionale Marke deren Produkte ausschließlich hier im Bergischen Land erzeugt werden.

Wichtig sind eine artgerechte Tierhaltung, die naturnahe Bewirtschaftung des Landes und eine transparente Verarbeitung. Da schmeckt die Wurst noch wie früher und man kann sich darauf verlassen, daß die Hühner, die unsere köstlichen Eier legen, wirklich glücklich sind. Durch kurze Wege schonen wir die Umwelt und leisten insgesamt einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Bergischen Kulturlandschaft.

Verehrter Gast:

Es ist unser Anliegen Sie bei uns glücklich zu machen. Wir bemühen uns daher nur Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft, Bio oder Bergisch Pur zu verwenden. Leider gibt es Produkte die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Museumsgästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet

Bitte beachten Sie: Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist ausschließlich in unserem Biergarten möglich!

frisch und knackig

Beilagensalat nach Jahreszeit 4,90 €
vegan möglich

Großer bunter jahreszeitlicher Salat 12,90 €
vegan möglich

Großer bunter jahreszeitlicher Salat mit warmen bergischer Bio – Schafskäse (G) 14,40 €
vom Schäferhof Marienheide

Unsere Salate werden aus tagesfrisch angemachten saisonalen Produkten zusammengestellt.

Das Personal gibt Ihnen dazu gerne Auskunft.
Mögliche enthaltene Allergene : (A,F,G,H,I,J,K)

Heiß, köstlich und natürlich hausgemacht

Original italienische Tomatensuppe 5,90 €
mit einem Klecks Sahne (G) Körbchen Landbrot (A Roggen, Weizen)
vegan möglich - ohne Sahne

Hühnersuppe Rezept von 1648 (A,I) 5,90 €
mit tüchtig Jemüs, Körbchen Landbrot (A Roggen, Weizen)

Terrine Eintopf nach Tagesangebot (A,G,I,J) 6,90 €
mit unseren Bauerncroutons, dazu Landbrot, (A Roggen, Weizen)

zusätzlich mit Brühwurst (1,6,7,8) (A,C,F,G,I,J) 7,90 €

**Saisonale Gerichte, auch vegetarisch / vegan
finden Sie auf den Kreidetafeln.**

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung
01/2017 – Änderungen vorbehalten

vegetarisch

vegan

“Vielfalt schmeckt!”

“Vielfalt schmeckt” ist ein Siegerprojekt des NRW - EU Wettbewerbs Ernährung. Hierbei werden regionale Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Gastromomen zusammengebracht um die heimische Vielfalt zu stärken. Vielfalt aus der Region ist eine leckere Alternative zum geschmacklichen Einerlei und bietet den Erzeugern faire Preise für erstklassige Produkte. Der Lingenbacher Hof gehört zu den wenigen Restaurants im bergischen Land, die mit der Spezialität “Bergisch Potthucke” dafür ausgewählt wurden. Den “Vielfalt schmeckt Teller” finden Sie rechts in der Speisekarte.

“Potthucke“

ist ein typisches, herzhaftes Kartoffelgericht im Bergischen und bedeutet wörtlich: „das was im Topf hockt“, da dieses Gericht mehrere Stunden gebacken wird. Der im Ofen gebackene Teig aus geriebenen Kartoffeln, Eiern und Gewürzen galt früher als Arme-Leute-Essen. Zur Herstellung wird die Kartoffelmasse in eine Form gestürzt und im Ofen gebacken. Man kann sie danach sofort essen oder, nach dem Abkühlen, wird die Potthucke in Scheiben geschnitten und in der Pfanne knusprig gebraten.

Unsere bergischen Spezialitäten

frittierte Landkartoffeln	5,90 €
mit 2 hausgemachte Dipps, serviert auf der Schieferplatte <u>vegan möglich</u> (C,G)	
Omas Bratwosch	9,90 €
dazu Lingenbacher Apfelsauerkraut und Landbrot (C,G)(6,8)	
Gebratene Rosmarinkartoffelchen mit Kräuterquark und Salatgarnitur	11,90 €
<u>oder</u> mit hausgemachtem veganem Dip (Hummus) (F,K,I)	
oder	
mit Hering rheinischer Art und Salatgarnitur	12,90 €
Bauerteller	11,90 €
mit Hausmacher Blut- (7,8) und Leberwurst (6,7,8) (bergisch), Schinkenspeck (7,8), Käse von Jules Käsekiste, guter Butter, Gürkchen und bergischem Landbrot (A,F,G,I,J)	
Bergische Potthucke (Kartoffelkuchen)	13,90 €
mit 2 Spiegeleiern von glücklichen Hühnern vom bergisch pur Hof Alpermühle und buntem Salat (C,G,I,K)	
Bergische Potthucke (Kartoffelkuchen)	13,90 €
mit frischen Cremeschampignons und buntem Salat (C,G,I,K)	
Paniertes Schweineschnitzel	14,90 €
mit Rosmarinkartoffel und buntem Salat (A,G,I,J,K)	
Paniertes Schweineschnitzel	15,90 €
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatgarnitur (A,G,I,J,K)	
Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Cremeschampignons	16,90 €
dazu bergische Potthucke und bunter Salat (A,G,I,J,K)	

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung
Für Umbestellungen von Hauptgerichten berechnen wir 1,-€.
01/2017 – Änderungen vorbehalten

vegetarisch

vegan

Milchreis

Wie den Kaffee und die Dröppelminna verdanken wir auch den Reis den vielfältigen Handelsbeziehungen zu den Niederlanden. Seit dem frühen 18. Jahrhundert wurde über Holland Reis aus dem Osten Indiens in Deutschland eingeführt. Bis zur 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts war dieser noch ein Luxusprodukt, danach entwickelte sich Reis zu einem Volksnahrungsmittel. Im Bergischen Land entstand der Brauch, Brot mit leckerem Milchreis zu bestreichen. Eine besondere Delikatesse war damals frisch gebackenes Brot mit Apfelkraut und Milchreis.

Hof Alpermühle Nümbrecht

Im schönen Homburger Bröltal nahe dem Kurort Nümbrecht findet man den Naturland-Hof Alpermühle. 2.400 Legehennen, aufgeteilt in vier Gruppen, haben auf dem Anwesen der Familie Klose ein Zuhause und sorgen täglich für Eiernachschub. Sie werden liebevoll und unter Bio-Bedingungen gehalten. Von Frühjahr bis Herbst heißt das: Bei gutem Wetter können sie sich nach dem morgendlichen Eierlegen im Freien vergnügen. Gefüttert werden die Hennen ausschließlich mit biologisch erzeugtem, rein pflanzlichem Hühnerfutter. Viel Getreide wie Mais, Gerste und Weizen ist darin und Erbsen als pflanzliche Eiweißlieferanten.

Frühstück im Lingenbacher Hof

Ab 10 Erwachsenen können Sie täglich unser üppiges bergisches Frühstücksbuffet buchen.

Preis inkl. Kaffee, Tee, Suppe und Salaten 11,90 € p. Person

bergisch, süß und lecker

3 Kugeln Vanilleeis	6,90 €
mit heißen Kirschen und Sahne (A,C,E,F,G,H)	
Waffel mit Puderzucker (A,C)	2,90 €
Waffel mit heißen Kirschen (A,C)	3,90 €
Waffel mit Milchreis (A,C,G)	3,90 €
Waffel mit heißen Kirschen und Sahne (A,C,G)	4,60 €
Waffel mit heißen Kirschen, Sahne und Vanilleeis (A,C,E,F,G,H)	5,90 €
Doppeldecker	7,90 €
Waffeln, heiße Kirschen, Sahne, Portion Milchreis (A,C,E,F,G,H)	
<i>Unsere hausgemachten Waffeln enthalten die Allergene: (A,C,)</i>	
Waffelplatte für zwei - mit allem dröm + dran	18,90 €
- 6 köstliche Waffeln nach unserem Hausrezept, dazu Milchreis, Sahne, heiße Kirschen, hausgemachte Marmelade, Nougatcreme und Pflaumenmus (A,C,F,G,H)	
Waffelplatte für vier - mit allem dröm + dran	29,90 €
- 12 Waffeln sonst wie oben (A,C,F,G,H)	
Milchreis mit Zimt und Zucker, Kinderportion (G)	3,90 €
Milchreis mit Zimt und Zucker, groß (G)	5,90 €
Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Kirschen (G)	6,90 €
Wechselnde hausgebackene Kuchen ab	2,90 €
aus der Vitrine (A,C,G,H)	
Portion Sahne (G)	0,70 €

“Kottenbotter”

Kottenbotter ist das erste "Sandwich" des bergischen Landes. Es bezeichnet die Mahlzeit, die sich die Schleifer der Stahlwarenrohlinge im Bereich Wuppertal, Solingen, Remscheid zubereiteten. Sie waren Subunternehmer, verdienten aber mit ihrer gefährlichen Arbeit nur so wenig Geld, dass sie sich häufig keine teureren Mahlzeiten leisten konnten. Die Kotten standen in der Regel am Rand von Ortschaften. Bekannt ist der Begriff kotten - um etwas bitten -heute noch in Köln.

“Die bergische Kaffeetafel”

ist der Inbegriff der Bergischen Gastlichkeit. Zu besonderen Anlässen, wenn also Gäste erwartet wurden oder Familienfeiern ins Haus standen, wurde aufgeföhren, was der Hof im ländlich geprägten Bergischen hergab. Die Reichhaltigkeit der Kaffeetafel richtete sich dabei nach dem Wohlstand der ausrichtenden Familie. Neben den vielfältigen Speisen und Leckereien steht die “Dröppelmina”, eine Kranenkanne, im Mittelpunkt. Der Name ist eine Zusammensetzung der Worte “Dröppel” für Tropfen und “Mina” für Wilhelmine, die Hausdienerin. Infolge der Handelsbeziehungen zu den Niederlanden kamen Mitte des 19. Jahrhunderts auch neue, exotische Genüsse wie Reis und Kaffee ins Bergische, wohlgemerkt, echter Bohnenkaffee.

Butterbrot auf bergisch

Hausgemachtes Apfel-Zwiebel-Schmalz

mit bergischem Landbrot (A)

4,90 €

“Die bergische Wanderstulle”

2 Scheiben Landbrot, dazu gute Butter und hausgerührter Kräuterquark (A,G), auf der Schieferplatte serviert

7,90 €

zusätzlich mit Mettwurst (6,7,8)(I,J)

8,90 €

“Kottenbotter“, das “Sandwich“ der Schleifer

2 Scheiben Landbrot mit guter Butter, Mettwurst (6,7,8) roten Zwiebeln und Senf (A,G,I,J)

8,90 €

Der bergische Klassiker

Ab 2 Personen

Unsere bergische Kaffeetafel (A,C,F,G,I,J,L)

mit Köstlichkeiten in bergischer Qualität beinhaltet: Stuten, kräftiges Landbrot, Leber- (7,8) und Blutwurst (6,7,8) (bergisch), Schinkenspeck (7,8), Käse, Butter Schmalz, hausgemachte Marmeladen, Rübenkraut, 2 Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne, Milchreis mit Zimt und Zucker, Quark, dazu Kaffee aus der Dröppelmina* und Tee soviel Sie mögen **nur bei uns inklusive 1 Stück Potthucke - unsere Spezialität**

18,90 €
pro Person

* soweit ausreichend verfügbar!

Wir weisen darauf hin, daß für Gäste, die an einer bergischen Kaffeetafel oder an unserem Frühstücksbuffet teilnehmen der volle Verzehrpreis berechnet wird.

Bitte beachten Sie, daß wir aus ökologischen und ökonomischen Gründen unser Profiwaffeisen und die Fritteuse in der Wintersaison nicht immer in Betrieb haben.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung

01/2017 – Änderungen vorbehalten