

Romantische Hochzeit

Empfang auf der
See-Terrasse

Präsentationen in
schönen Räumen

Alles ist möglich!

Sprechen Sie mit uns.

Es wird uns eine
Freude sein, bei
einem persönlichen
Gespräch über Ihre
Vorstellungen und
privaten Wünsche
oder geschäftlichen
Rahmen, für Sie das
Richtige zu finden.

**Ein Besuch
lohnt sich
immer...**



Café Restaurant Uelfetal
Radevormwald

Öffnungszeiten:

Januar und Februar

Donnerstag-Samstag 18⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr
Sonntag 11⁰⁰ - 18⁰⁰ Uhr



Muschelessen

Französisches Landhausküchen-Menue

Grünkohllessen

Bergisches Wild-Menue

Reibekuchenabend

**Menue aus historischen Rezepten
und à la carte**



Restaurant Uelfetal

H.S. Restaurations GmbH

Uelfebad - 42477 Radevormwald

Navigation: Radevormwald - „Uelfebad“ oder „Im Hagen“

Telefon: 02195/1210 - Fax: 02195/68188

E-Mail: info@uelfebad.de - Internet: www.uelfebad.de



Restaurant Uelfetal

*Ein Besuch lohnt sich
immer...*

*...an der kleinsten
Talsperre
der Welt!*



**Restaurant
Uelfetal**

Januar - Februar

2019

Neues aus dem Uelfebad

Freitag 18. 1. '19	Freitag 25. 1. '19	Freitag 1. 2. '19	Freitag 8. 2. '19	Freitag 15. 2. '19	Freitag 22. 2. '19
Deftiger Abend mit Grünkohl oder Muscheln	Deftiger Abend mit Reibekuchen oder Muscheln	Deftiger Abend mit Grünkohl oder Muscheln	Deftiger Abend mit Reibekuchen oder Muscheln	Deftiger Abend mit Grünkohl oder Muscheln	Deftiger Abend mit Reibekuchen oder Muscheln
Samstag 19. 1. '19	Samstag 26. 1. '19	Samstag 2. 2. '19	Samstag 9. 2. '19	Samstag 16. 2. '19	Samstag 23. 2. '19
Abgestaubtes Menue aus historischen Kochbüchern	Bergisches Wildmenue 4-Gang-Menue inklusive Aperitif	Französische Landhausküche 4-Gang-Menue inklusive Aperitif	Abgestaubtes Menue aus historischen Kochbüchern	Bergisches Wildmenue 4-Gang-Menue inklusive Aperitif	Französische Landhausküche 4-Gang-Menue inklusive Aperitif

Wir bitten um telefonische Anmeldung mit Angabe der Personenzahl unter 02195 / 1210.

An den Sonntagen

aktuelle Gerichte der regionalen Küche ab 11⁰⁰ Uhr - nachmittags Kaffee und Kuchen oder frische Waffeln

Darauf dürfen Sie sich im Januar und Februar freuen:

„Deftiger Abend“ am Freitag	Preis p. Person
½ kg Muscheln Wählen Sie Ihre Zubereitungart:	
„Rheinische Art“ im Wurzelsud mit Schwarzbrot und Butter oder	12,50 €
„Belgische Art“ im Knoblauch-Gemüsesud mit Pommes oder	12,50 €
„Italienische Art“ im Tomaten-Kräutersud mit Ciabatta	12,50 €
Grünkohl mit Einlage	
frischer Grünkohl mit Schmalz verfeinert, geräucherte Bratwurst und Kasseler, dazu Bratkartoffeln.	11,50 €
Reibekuchen	
„Klassisch“ mit Apfelkompott, Schwarzbrot und Rübenkraut oder	7,50 €
„Elegant“ mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Schwarzbrot	11,50 €

4-Gang-Menues am Samstag	Preis p. Person
„Abgestaubtes Menue“	
4-Gang-Menue der besten Rezepte aus meiner umfangreichen Sammlung historischer Kochbücher, modern interpretiert mit Aperitif	30,00 €
Bergisches Wild-Menue	
Klassisches 4-Gang-Menue aus heimischem Wild, inklusive Aperitif	30,00 €
Französisches Landhausküchen-Menue	
Von fein bis rustikal, schmackhafte Rezepte aus den Regionen Frankreichs als 4-Gang-Menue, mit einem Kir zum Beginn	30,00 €