

## Die Gastwirte des Petersberger Hofes

Herr Josef Klute  
ab 1907

Herr Christian Breuer  
ab 1913

Herr Peter Josef Breuer  
ab 1938



Herr Herbert Schlöbe  
ab 1962

Herr Edmund Rosewig  
ab Januar 1964

Frau K. Falkenberg  
ab September 1964

Frau E. Brook  
ab Februar 1965

Herr Joh. Schnorbus  
ab Juli 1965

Herr Otto Eberle  
ab Dezember 1965

Frau Katharine Niessen  
ab Dezember 1973

Frau Helene Obert  
ab September 1975

Herr G. Xanthopoulos  
ab Juni 1982

Frau Jutta „Pauli“ Volkenrath,  
Herr Gerald Koble  
ab Mai 1987

Herr Chris Epting  
seit April 2002

## Sulang m'r noch Zupp em Kessel han...

Tagessuppe nach Empfehlung der Küche	5,40 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck	5,80 €
Krütchengulasch mit Röttgelchen	10,90 €
Pikante Gulaschsuppe	6,90 €

## davör jet ze müffele...

Portion Kräuterquark mit Baguette	4,40 €
Oliven-Schafskäse-Durcheinander	8,90 €
Metthappen / Halver Hahn	7,90 €
Rheinische Sülze mit Remoulade an Salatbouquet	8,90 €
Hausgemachte Frikadelle mit Baguette und Senf	3,20 €
Ziegenkäse-Crostini mit Thymianhonig auf kleinem saisonalen Salat	9,80 €
Dreierlei Dips an Wildkräuterbouquet, dazu Baguette	8,20 €
Variation von Bruschetta an Salatbett	8,90 €

## Klassiker aus Köln und aus dem P-Hof

### Elsässer Flammkuchen

~ Speck und Zwiebeln	13,90 €
~ Lachs und Rucola	16,90 €
~ Ziegenkäse, Datteln und Honig	16,20 €

### Unsere Nr. 430

Bunter Saisonsalat mit gebratenen Putenstreifen und  
Bratkartoffeln

14,90 €

### Hausgemachte Reibekuchen

~ mit Schwarzbrot, Apfelmus und Butter	13,90 €
~ mit Räucherlachs und Kräuterquark	16,90 €

### Himmel und Äd

Gebratene Blutwurst, mit Kartoffelpüree, Apfelmus  
und Röstzwiebeln

15,90 €

### Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Käse an Salatbouquet

16,90 €

**Sei Deines Glückes Schmied...  
Mit dem Fleisch fängt es an...**

Schweineschnitzel „Wiener Art“	10,90 €
Gebratenes Putensteak	9,90 €
Rib-Eye Steak 300g	19,90 €
Rumpsteak 200g	14,90 €
Rumpsteak 300g	18,90 €

**Oder unsere hausgemachten XL-Burger...  
Machen wir nach eigenem Rezept mit saftigem  
Rindfleisch aus dem Bergischen - regional und lecker!**

<b>Cheeseburger</b> mit knusprigem Bacon, Tomate, Zwiebel und Barbecuesauce	9,80 €
<b>P-Hof-Burger</b> mit 320g Rindfleisch, Barbecuesauce, Tomaten, Gurke, Salat, Röstzwiebel und zweierlei Käse	13,80 €
<b>Knuspriger Putenburger</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Salat	9,90 €
<b>Texas-Burger</b> mit Räucherkäse, Jalapenos, Zwiebel und Salat	9,90 €
<b>Pulled Lachs-Burger</b> mit Honig-Senfcreme, Gurken und Salat	12,40 €
<b>Vegetarischer Gemüseburger</b> mit Salat, Tomate, roter Zwiebel und Dijonsenf-Mayonnaise	9,80 €

**dazu: Wer die Wahl hat, ...**

Knusprige Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites	4,40 €
Potato Wedges oder Süßkartoffel-Pommes	4,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,90 €
Grüne Bohnen mit Speck	4,90 €
Gemüse der Saison	4,90 €
Kleiner gemischter Salat	4,80 €
Krautsalat	3,60 €

**Nachhaltigkeit und  
Fleischkonsum**

Man kann trefflich darüber diskutieren, ob wir uns alle vegetarisch ernähren müssten oder welches Fleisch gegessen werden darf und welches nicht. Wir im P-Hof, wollen niemandem sein Essverhalten vorschreiben und versuchen aber unsererseits unsererseits nachhaltig und regional einzukaufen.

So sind unsere Burger aus bergischem Rindfleisch und dennoch oder gerade daher saftig und lecker.

Leider gelingt uns dies bei den anderen Fleischvarianten momentan nicht. Dabei ist es eine interessante Frage, warum südamerikanisches Fleisch, trotz Transportweg und Kühlung, billiger und von besserer Qualität sein kann, als regionale Alternativen.

Auf jeden Fall achten wir bei all unseren Produkten darauf, möglichst regional und nachhaltig ein zu kaufen und dabei natürlich die Produkt-Qualität nicht zu vernachlässigen.

Ob Ihr nun vegetarisch oder fleischhaltig speist. Im P-Hof gibt es immer etwas nachhaltig Leckeres...



## Unsere P-Hof Literatur

Im Laufe der Jahr wurden im P-Hof nicht nur Speisen und Getränke verkauft, sondern in Kooperation mit fleissigen Klettenbergern auch immer wieder Veranstaltungen geplant und durchgeführt. Zwei Werke sind daraus entstanden, die wir Euch ans Herz legen möchten.

Schon im Jahr 2007 entstand zusammen mit Bruno Knopp unsere Festschrift über den P-Hof und Klettenberg. Noch immer enthält dieses Heft spannende Fakten über Klettenberg und ist absolut lesenswert.

Deutlich später stiess Chris auf Sven von Loga. Aus dieser Kooperation entstand ein Geoführer als Hintergrund zu den Geoführungen durch Klettenberg. So könnt Ihr etwas über die Steinbrüche des Klettenbergparkes lernen und die Schottersteine in Klettenbergs Vorgärten zuordnen. Auch dieses Werk sollte in keinem Bücherregal fehlen!



## .... hat die Qual

Kräuterbutter	2,00 €
Pfefferrahmsauce, Champignonrahmsauce, Pikante Zwiebel-Paprikasauce, oder Hollandaise	2,90 €

## P-Hof Gerichte

Saftiges Rindergulasch mit Spätzle	17,90 €
Knuspriges 500g Kotelett dazu Kartoffelpüree und Speckbohnen	21,90 €
<b>Unser Kotelett wird sous-vide gegart und danach kurz knusprig gegrillt. So bleibt das Fleisch innen schön saftig!</b>	

## Fisch und Vegetarisch

Gebratenes Lachsfilet in Zitronenbutter auf gedünstem Gemüse	18,90 €
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüserisotto	18,90 €
Vegetarische Pasta mit saisonalem Gemüse, Pesto und frischem Parmesan	13,90 €
Vegetarische Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons und Kräuterquark an Salat	13,90 €
Hausgemachte Kässpätzle aus dem Appenzeller, dazu ein Salat	14,90 €

## Buntes aus dem Garten

Fitness-Bowl mit Wildkräutersalat, Saisonalem Gemüse, Kernen und Haloumi oder Putenstreifen	15,80 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Rinderstreifen, Champignons und Schmorzwiebeln	16,90 €
Rustikaler Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	13,90 €

## Kies un Nohdesch

Schokosoufflé mit Vanilleeis	5,90 €
Cheesecake „Brúlee“ mit Vanilleeis	5,90 €



## Frühstück

immer Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10 Uhr bis 17 Uhr

**Kleines Frühstück** 5,20 €

Ein Brötchen und Schwarzbrot mit Schinken und Käse, dazu wahlweise Honig, Marmelade oder Nutella

**Großes Frühstück** 12,90 €

Zwei Brötchen und Schwarzbrot, dazu Räucherlachs, Schinken, Käse, selbstgemachter Kräuterquark, so wie wahlweise Honig, Marmelade oder Nutella, ein gekochtes Ei und ein Glas Orangensaft

**Großes Frühstück ab 2. Person** + 10,00 €

**English Breakfast** 9,90 €

Baked Beans, Bacon, Rostbratwürstchen und Spiegelei, dazu Toast, Butter und eine Tasse Tee

**English Breakfast ab 2. Person** + 8,60 €

**French Toast** 7,90 €

mit frischem Obst und Ahornsirup

**Katerfrühstück** 9,90 €

Ein Kölsch oder eine Tasse Kaffee, dazu Nürnberger Rostbratwürstchen, Spiegelei und Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Ketchup

**Strammer Max** 12,80 €

Zwei Spiegeleier mit Schinken und Gewürzgurke auf Graubrot, dazu Bratkartoffeln

## Mini-Pancakes

**mit Ahornsirup** 6,90 €

Fünf kleine Pfannkuchen mit Puderzucker und Sirup

**mit Apfel, Zucker und Zimt** 7,50 €

die fruchtige Variante unserer kleinen Eierkuchen



Das deutsche Wort „Frühstück“ reicht etymologisch bis ins 15. Jahrhundert zurück und bedeutete ursprünglich das frühmorgens gegessene Stück Brot.

Das Wort löste den mittelhochdeutschen Ausdruck „morgenbröt“ ab.

Das Frühstück (veraltet auch Frühkost oder Dejeuner) ist die in der Regel morgens zu sich genommene erste Mahlzeit des Tages. In Deutschland besteht das Frühstück üblicherweise aus einem heißen Getränk (Kaffee, Tee, Milch oder Kakao) sowie aus Backwaren (vornehmlich Brot, Toastbrot, oder Brötchen (süddeutsch: Semmeln/Wecken) mit Butter, Margarine oder Marmelade und/oder Honig, Nuss-Nougat-Creme, Wurst, Käse oder Quark, Ei, Saft, Müsli oder Frühstücksflocken, Joghurt oder Obst.





In den letzten Jahren verdichten sich die Hinweise darauf, dass die Einnahme eines Frühstücks die kognitiven Fähigkeiten des Menschen zu verbessern vermag: so scheint ein Frühstück zu einer besseren Gedächtnisleistung beizutragen und – bei Schulkindern – zu einer besseren Mitarbeit (Teilnahme) am Unterricht und somit zu besseren Schulnoten. Darüber hinaus scheint sich das Frühstück als Teil einer gesunden Ernährung und eines gesunden Lebensstils generell positiv auf die Gesundheit und das Wohlbefinden eines Kindes auszuwirken.

Wir meinen: Das hört sich sehr vernünftig an!

In diesem Sinne... Lasst es euch schmecken!

## Frühstück

immer Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10 Uhr bis 17 Uhr

### Unsere Ei-Varianten

#### Rührei servieren wir mit einer Scheibe Toast und Butter

Rührei mit frischem Kräutern	4,50 €
Rührei mit Speck	5,50 €
Rührei mit Tomate	5,20 €
Rührei mit Käse	5,20 €
Rührei mit Feta	6,20 €
Rührei mit Räucherlachs	6,20 €
Jede weitere Zutat, z.B. Rührei mit Tomate UND Käse	0,90 €

Ein gekochtes Ei 1,50 €

Zwei Spiegeleier mit Toast und Butter 4,40 €

### Unsere Extras

Joghurt mit Müsli und frischen Früchten	5,90 €
Brötchen	1,50 €
Eine Scheibe Schwarzbrot	1,00 €
Baguette mit Kräuterquark	3,90 €
Extra Aufstrich	1,20 €
Extra Aufschnitt	1,90 €
Portion Kräuterquark	2,90 €
Portion Räucherlachs	3,90 €

