

„WALDHOTEL ESKESHOF“

Speisenkarte

Chronik des „Hofes Eskesberg“, wo auch schon Goethe weilte

Im Jahre 1560 erhielt die Familie Esken Rechte an dem „HOF VOR DEM BERG“. Die Eskens stammten aus der Herrschaft GEMEN und gehörten in der Folgezeit als Juristen zu den bekanntesten Persönlichkeiten Wuppertals.

Die Familie Esken kaufte bis etwa 1580 zielstrebig weitere Parzellen. Bei einer Vermessung des Grundbesitzes im Jahre 1644 hatte der Hof eine Größe von 105 kölnischen Morgen, ca. 33ha nach heutiger Maßangabe. Er war damit einer der größten Höfe der Umgebung.

Zu dieser Zeit gehörte der Hof als Teil des kölnischen Besitzes zum Amt Elberfeld und war somit rechtlich Bestandteil des dortigen Höfeverbandes. In diesem Verband wurden für jeden Hof 2 Personen („Hände“) auf Lebenszeit belehnt.

In der kirchlichen Organisation war der Hof ein Teil des Pfarrsprengels Sonnborn, der Zehnt mußte deshalb an die Sonnborner Kirche entrichtet werden. Im Jahre 1785 lösten die Eigentümer des Hofes diese Steuer durch eine einmalige Zahlung von 360 Reichstalern ab.

Am 22. Juli 1774 besuchte kein geringerer als unser deutscher Dichterkönig Johann Wolfgang von Goethe seinen Freund aus der Straßburger Studienzeit Heinrich Jung, genannt Jung-Stilling. Sie trafen sich hier im Fachwerkhof in der Eskesgasse.

Im 19. und 20. Jahrhundert war die Familie VON DREHNEN-GROSSGEBAUER Eigentümer des „Eskeshofes“.

Da die Erben nach Amerika bzw. Australien auswanderten, verkauften sie den Hof an die Stadt Wuppertal, diese später an die RHEINISCH-WESTFÄLISCHEN KALKWERKE AG in Wuppertal Dornap.

Ende 1977 erwarb die Familie Berens den „Eskeshof“, brach ihn sorgfältig ab und errichtete ihn als „WALDHOTEL ESKESHOF“ auf einem von der Stadt erworbenen, nahegelegenen Grundstück neu.

Hierbei wurden die gesamten noch brauchbaren Bauteile verwendet und die alten Gebäudeabmessungen eingehalten.

Möge dem neuen „WALDHOTEL ESKESHOF“ eine ähnliche Lebensdauer beschieden sein wie dem ehemaligen „Hof vor dem Berg“ und möge den Gästen des Hauses in dem alten Gemäuer mehr Freude und Erholung vergönnt sein als den Vorbesitzern.

Unsere Empfehlung

Vorspeise

156 **Broccolicrèmesuppe** 4,90

157 **Feldsalat**
mit Speckstippe in Balsamicodressing
und Baguettebrot 8,20

Hauptspeisen

158 **Hähnchenragout**
süß/sauer im Reisrand 10,20

159 **Rinderroulade "Burgunder Art"**
mit Rotkohl und Kartoffelkloß 13,50

160 **Holzfüllersteak**
mariniertes Schweinenackensteak
mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei,
Bratkartoffeln und
gemischtem Salatteller 14,60

161 **Fischpfanne "Eskeshof"**
mit Atlantikzunge, Lachs, Buntbarschfilet
und Krabbensoße, dazu
Blumenkohl, Broccoli und Reis 22,00

Dessert

162 **Frischer Obstsalat**
mit Maraschinolikör 5,50

Kalte Vorspeisen und Zwischengerichte

163	Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum	4,30 €
164	Bergische Folienkartoffel mit Kräuterquark	4,40 €
165	Hawaiitoast mit Ananas auf gekochtem Schinken, überbackenem Käse und Preiselbeeren	6,40 €
166	Reibekuchen auf Schwarzbrot mit Butter und Apfelkompott	8,40 €
167	Champignonköpfe „Portofino“ mit Blattspinat gefüllt und Gorgonzolakäse überbacken, auf Minirösti	9,70 €
168	Antipastiteller mit Baguettebrot	10,40 €
169	Carpaccio hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, mit Basilikumöl und Baguettebrot	11,00 €
170	Bergische Reibekuchen mit Rauchlachs, Zwiebeln und frischer Gurke, dazu Sauerrahm	11,00 €
171	Nordischer Vorspeisenteller garniert mit Räucherlachs, Matjesfilet und geräucherter Forelle, dazu Baguettebrot	11,90 €

Suppen

172	Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	4,40 €
173	Rinderkraftbrühe mit Fleischbällchen	4,40 €
174	Gurkencrèmesuppe mit Dillspitzen	4,40 €
175	Zwiebelsuppe mit Käsetoast überbacken	4,90 €
176	Gulaschsuppe nach „Art des Hauses“	4,90 €
177	Champignoncrèmesuppe	4,90 €

Unsere Salatkarte

178	Bauernsalat Großer bunter Salatteller mit Fetakäse, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven und Zwiebeln, dazu Baguettebrot	10,60 €
179	Großer bunter Salatteller mit Käse, Kochschinken und Ei, dazu Baguettebrot	11,30 €
180	Großer bunter Salatteller mit Hähnchenbrustfilet, dazu Baguettebrot	12,30 €
181	Großer bunter Salatteller mit Schweinerückensteak, Kräuterbutter, dazu Baguettebrot	14,10 €
183	Großer bunter Salatteller mit Rumpsteak und Kräuterbutter, dazu Baguettebrot	15,90 €
184	Großer bunter Salatteller mit Rinderfiletstreifen, dazu Baguettebrot	18,10 €

Vegetarische Gerichte

- 185 **Großer bunter Gemüseteller „Eskeshof“**
mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln 9,40 €
- 186 **Gemüseauflauf**
mit Sahnesoße und Käse überbacken 9,60 €

Pasta

- 187 **Tagliatelli Verdi „Carbonara“**
Grüne Bandnudeln mit Schinkenstreifen in
Sahnesoße und gemischtem Salatteller 10,70 €
- 188 **Tortelloni „Funghi“**
gefüllt mit einer Ricotta-Steinpilz-Crème, dazu ein
gemischter Salatteller 10,70 €
- 189 **Gnocchi**
in Gorgonzolasoße, mit einem gemischtem
Salat 10,70 €

Gegrilltes, Geschmortes, Gebratenes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 190 | Schweinerückensteak „Zigeuner Art“
in einer pikanten Soße, mit Ananas,
Pommes frites und einem gemischten Salat | 12,30 € |
| 191 | Hähnchenbrustfilet „Bombay“
mit Curryrahmsoße, dazu Ananas und Pfirsich
mit Preiselbeeren, Mango Chutney und
Reistimbale | 12,30 € |
| 192 | Truthahnschnitzel „Engadiner Art“
mit rohem Schinken und Käse überbacken, dazu
Rahmchampignons, Spinatnudeln und gemischter
Salatteller | 14,40 € |
| 193 | Schweinerückensteak „Försterinart“
mit Waldpilzen in Rahmsoße
und Kartoffelkroketten, dazu gemischter Salatteller | 15,10 € |
| 194 | Geschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Champignons in Weißweinsahnesoße,
dazu Minirösti und gemischter Salatteller | 16,50 € |
| 195 | Bergische Bauernpfanne
mit Schweinefiletmedaillons auf Bratkartoffeln,
dazu Schinkenrührei und grüne Bohnen | 16,50 € |
| 196 | Schweinefiletmedaillons
mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und
gemischtem Salat | 16,50 € |

197	Eskeshof Grillpfanne eine Spezialität des Hauses mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	17,50 €
198	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salatteller	17,50 €
199	Rumpsteak „Eskeshof“ mit Sauce à la Béarnaise, Grilltomate, Champignonkopf mit Blattspinat, verschiedenen Gemüsen und Minirösti	17,50 €
200	Rumpsteak „Cafè de Paris“ mit einer feinen Crème-fraîche-Kräutersoße, dazu Minirösti und Romanescoröschen mit Sauce à la Hollandaise	17,80 €
201	Lammrückenfilet am Stück „Provençale“ mit Broccoli und Bratkartoffeln	18,00 €
202	Rinderfiletsteak mit Champignons in Kräuterrahmsauce, Kartoffelkroketten und gemischtem Salatteller	21,50 €
203	Rinderfiletsteak „Madagaskar“ mit grüner Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelkroketten	21,50 €

..... aus Fluß und Meer

204	Matjes „Klassisch“ mit Zwiebelringen, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	12,40 €
205	Forelle ”Müllerinart”/ ”blau” mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller	12,40 €
206	Gebackener Goldbutt „Finkenwerder Art“ Scholle ohne Gräten gefüllt mit Speck und Zwiebeln, dazu Sauce à la Béarnaise, grüne Bohnen und Bratkartoffeln	14,60 €
207	Lachsfilet „Fischer’s Fritz“ in Weißweinsauce, mit Garnelen, verschiedenen Gemüsen und Reis	17,50 €
208	Seezungenfilets in Zitronensauce mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	18,40 €
209	Lachs-Garnelenspieß „Matrosen-Art“ mit pikanter Knoblauchsauce, Reis und gemischtem Salat	19,50 €

Eierspeisen

210	Speckpfannkuchen oder Mettwurstpfannkuchen mit gemischtem Salatteller	7,50 €
211	Rührei mit gekochtem Schinken, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	9,20 €
212	Bergisches Bauernomelette mit Mettwurstwürfeln, garniert mit Gewürzgurken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	9,20 €
..... und die kalte Küche bietet		
213	Restaurationsteller gemischte Wurstplatte dazu Brot und Butter	8,60 €
214	Käseteller mit Brot und Butter	8,60 €
215	Eifler Sauerfleisch Sülze mit Remouladensoße und Zwiebeln pikant garniert, dazu Bratkartoffeln	9,60 €
216	Gemischte Bratenplatte dazu Remouladensoße, Bratkartoffeln, Brot und Butter	9,70 €

..... und zu guter Letzt

217	Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	4,50 €
218	Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	5,00 €
219	Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	5,50 €
220	Rote Grütze hausgemacht mit Vanillesoße oder geschlagener Sahne	5,50 €
221	Bananensplit Vanilleeis mit Bananenspalten, heißer Schokoladensoße und Sahne	5,50 €
222	Feigen auf Walnußeis, dazu Crème fraîche mit grünem Pfeffer	6,00 €
223	Apfelfannkuchen mit Zimt und Zucker	6,00 €