

## Plattdeutsche Gerichte.

Pöttkeskauken met Brotwurscht:

Geriebene durchgeseibte Kartoffel  
mit Bratwurstwurststeinlage, in einer Kasserolle gebacken.

Affgeschudde Ärpel met Ziepelsoose un Endiwenschloot:

Salzkartoffel mit Zwiebelsoße und Endiviensalat,

Gü-ete met Brotärpel:

Wurstenbrühe mit Bauerngrütze gekocht, dazu Bratkartoffel.

Puffertsplätzkes met Brot:

Reste vom Mittagessen mit Mehl und Ei angerührt und gebacken.

Hawermi-ehlskauken met Reuwenkrut:

Hafermehlpfannekuchen mit Rübekraut.

Kappeschloot met Ärpelbällkes:

Weißkohlsalat mit Kartoffelbällchen.

Warmen Ärpelschloot met Eiern:

Warmer Kartoffelsalt mit ausgel. Speck und gek. Eiern.

Isserkauken met Ries, Zimt un Zucker:

Waffeln mit Reis, Zimt und Zucker.

Schnibbelbohnenzoppe met Fleesch:

Stangen oder Schnittbohnen zus., mit Kartoffel und Fleisch.

Reuwenmaus od. Stri-epmaus met affgesch. Ärpeln un geröck. Fleesch:

Rübstiehl mit geräuch. Fleisch und Salzkartoffel.

Riewekauken met Appelmaus, Brot un Koffe:

Reibekuchen mit Apfelmus, Brot, Butter und Kaffee.

Kottenbotter:

Schwarzbrot mit Butter, Bratwurst und Zwiebelringen.

Schlu-oderkappes met Speck un affgesch. Ärpeln:

Weißkohl mit Bauchspeck und abgesch. Kartoffeln.

Schööpkessuppe met dicke Rippe, Ziepelun Ärpeln:

Schäpfchensuppe, Böhnensuppe mit dicker Rippe, Zwiebel, Porre und Kart.

Gestellides un Gequellides:

Pellchermell-Kartoffel saure Soße mit Speck und kleingesch. Kartoffeln.

L ■■■■■ B ■■■■

Tel ■■■■■

5608 Radevormwald