

Gaststätte "Im Kühlen Grund"

deftige - bergische Küche seit 100 Jahren

Warme Getränke

Glas Tee (Schwarzer Tee, Pfefferminze-, Früchte-, Kamillen Tee, uvm.)	2,00 €
Tasse Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	2,50 €
Tasse Kaffee	1,80 €
große Tasse Kaffee	2,20 €
Glas Latte Macchiato	2,50 €
Tasse Cappuccino	2,20 €
Tasse Milchkaffee	2,20 €
Tasse Kaffee mit Amaretto mit Likör und Sahne	2,80 €
Tasse Kakao	2,50 €

Kalte Getränke

0,20l Pils Brinkhoff's No 1	1,45 €
0,40l Pils Brinkhoff's No 1	2,90 €
0,30l Pils Jever	2,10 €
0,33l Jever Fun Alkoholfrei	2,30 €
0,20l Schlösser Alt	1,35 €
0,40l Schlösser Alt	2,70 €
0,20l Sion Kölsch	1,35 €
0,40l Sion Kölsch	2,70 €
0,50l Schöffelhofer Weizen Bier	3,30 €
0,33l Schöffelhofer Grapefruit	2,80 €
0,33l Schöffelhofer Birne/Ingwer	2,80 €

Fragen Sie unser Service-Personal nach dem aktuellen Kuchenangebot (am Wochenende hausgemachte Blechkuchen)

unsere Weine stammen vom Weingut Bollig aus Trittenheim / Mosel

0,10l Glas Weißwein	2,00 €
0,25l Rivaner Qualitätswein	4,00 €
0,25l Trittenheimer Apotheke Riesling	4,00 €
0,25l Weißer Burgunder „Pinot Blanc“	4,00 €
0,20l Weinschorle	2,50 €
0,10l Glas Rotwein	2,15 €
0,25l Dornfelder Rotwein	4,50 €

Sie erhalten unsere Weine im Ausschank trocken, halb-trocken bzw. lieblich

Informationen:

Besuchen Sie uns doch einmal zu unseren Aktionswochen.

Bitte beachten Sie unser ständig wechselndes Angebot an Tagesgerichten.

Für Ihre nächste Party oder ein anderes Familienfest können

Sie unseren Catering-Service in Anspruch nehmen.

(<http://www.catering-haan.com>)

Wie wäre es denn einmal mit einem Grillfest in unserem

Biergarten oder der nächsten Betriebsfeier oder

Weihnachtsfest.

Seit über 100 Jahren in Familienbesitz

eine Tradition mit Zukunft

Mitglied im Wirtesverein Haan und Gruiten e.V.

Allgemeine Versicherungs-Bedingungen.

§ 1. Die Gesellschaft...
 § 2. Die Versicherung...
 § 3. Die Versicherung...
 § 4. Die Versicherung...
 § 5. Die Versicherung...
 § 6. Die Versicherung...
 § 7. Die Versicherung...
 § 8. Die Versicherung...
 § 9. Die Versicherung...
 § 10. Die Versicherung...
 § 11. Die Versicherung...
 § 12. Die Versicherung...
 § 13. Die Versicherung...
 § 14. Die Versicherung...
 § 15. Die Versicherung...
 § 16. Die Versicherung...
 § 17. Die Versicherung...
 § 18. Die Versicherung...
 § 19. Die Versicherung...
 § 20. Die Versicherung...
 § 21. Die Versicherung...
 § 22. Die Versicherung...
 § 23. Die Versicherung...
 § 24. Die Versicherung...
 § 25. Die Versicherung...
 § 26. Die Versicherung...
 § 27. Die Versicherung...
 § 28. Die Versicherung...
 § 29. Die Versicherung...
 § 30. Die Versicherung...
 § 31. Die Versicherung...
 § 32. Die Versicherung...
 § 33. Die Versicherung...
 § 34. Die Versicherung...
 § 35. Die Versicherung...
 § 36. Die Versicherung...
 § 37. Die Versicherung...
 § 38. Die Versicherung...
 § 39. Die Versicherung...
 § 40. Die Versicherung...
 § 41. Die Versicherung...
 § 42. Die Versicherung...
 § 43. Die Versicherung...
 § 44. Die Versicherung...
 § 45. Die Versicherung...
 § 46. Die Versicherung...
 § 47. Die Versicherung...
 § 48. Die Versicherung...
 § 49. Die Versicherung...
 § 50. Die Versicherung...
 § 51. Die Versicherung...
 § 52. Die Versicherung...
 § 53. Die Versicherung...
 § 54. Die Versicherung...
 § 55. Die Versicherung...
 § 56. Die Versicherung...
 § 57. Die Versicherung...
 § 58. Die Versicherung...
 § 59. Die Versicherung...
 § 60. Die Versicherung...
 § 61. Die Versicherung...
 § 62. Die Versicherung...
 § 63. Die Versicherung...
 § 64. Die Versicherung...
 § 65. Die Versicherung...
 § 66. Die Versicherung...
 § 67. Die Versicherung...
 § 68. Die Versicherung...
 § 69. Die Versicherung...
 § 70. Die Versicherung...
 § 71. Die Versicherung...
 § 72. Die Versicherung...
 § 73. Die Versicherung...
 § 74. Die Versicherung...
 § 75. Die Versicherung...
 § 76. Die Versicherung...
 § 77. Die Versicherung...
 § 78. Die Versicherung...
 § 79. Die Versicherung...
 § 80. Die Versicherung...
 § 81. Die Versicherung...
 § 82. Die Versicherung...
 § 83. Die Versicherung...
 § 84. Die Versicherung...
 § 85. Die Versicherung...
 § 86. Die Versicherung...
 § 87. Die Versicherung...
 § 88. Die Versicherung...
 § 89. Die Versicherung...
 § 90. Die Versicherung...
 § 91. Die Versicherung...
 § 92. Die Versicherung...
 § 93. Die Versicherung...
 § 94. Die Versicherung...
 § 95. Die Versicherung...
 § 96. Die Versicherung...
 § 97. Die Versicherung...
 § 98. Die Versicherung...
 § 99. Die Versicherung...
 § 100. Die Versicherung...

0,20l Malzbier 1,20 €
 0,40l Malzbier 2,40 €
 1,00l Mineralwasser 3,80 €
 0,25l Mineralwasser 1,70 €
 0,30l Orangen od. Zitronen Limonade 2,00 €
 0,30l Coca Cola 2,00 €
 0,20l Apfelsaft 2,20 €
 0,20l Orangensaft 2,20 €
 0,20l Traubensaft 2,20 €
 0,30l Schorle von 2,00 €
 0,33l Bionade 2,80 €
 0,02l Weizen Korn 1,70 €
 0,02l Samtkragen 1,80 €
 0,02l Bommerlunder 2,00 €
 0,02l Aufgesetzter 2,00 €
 0,02l Aquavit 2,00 €
 0,02l Kräuter Likör 2,00 €
 0,02l Kräuter Bitter 2,20 €
 0,02l Obstwasser 2,00 €
 0,02l Weinbrand 2,00 €
 0,02l Riesling-Mosel-Trester 2,00 €
 0,02l Vulcano (Mosel-Trester 2 Jahre im Barrique Fass gereift) 2,50 €
 0,02l Hefe-Brand 2,00 €
 0,02l Bollig's Weintrauben-Likör 2,20 €
 0,02l Fam. Schulte's Liköre (Hausrezepte) 2,00 €

Gaststätte "Im Kühlen Grund" deftige - bergische Küche seit 100 Jahren

Hauptgerichte

Schnitzel Natur oder Paniert <small>(6/7/9/12)</small>	9,90 €
Jäger- oder Paprikaschnitzel Natur oder Paniert <small>(6/7/9/12)</small>	11,90 €
Schnitzel Holstein mit Röstkartoffeln, Erbsen und Möhren, Spiegelei <small>(6/7/9/12)</small>	11,90 €
Haa(h)ner Grillteller 7 Chicken Wings mit Pommes Frites und Salatbeilage <small>(6/7/9/12)</small>	9,50 €

Haa(h)ner Grillteller Spezial 7 Chicken Wings mit Pommes Frites, Ketchup, Majonaise, Zwiebeln und Salatbeilage <small>(6/7/9/12)</small>	10,50 €
--	---------

Puten Medaillons mit einer fruchtigen Currysoße <small>(6/7/9/12)</small>	11,90 €
--	---------

Puten Medaillons mit Schinken und Käse überbacken	11,90 €
--	---------

Neandertaler Grillteller Medaillons vom Schwein, Pute und vom Rind <small>(6/7/9/12)</small> Haa(h)ner Grillteller Haa(h)ner Grillteller	13,50 €
--	---------

Höllentopf geschchnetzeltes vom Rind mit Paprika, Zwiebeln, Chili <small>(6/7/9/12)</small>	13,90 €
--	---------

Hüftsteak wahlweise mit Röstzwiebeln oder Pfeffersauce <small>(6/7/9/12)</small>	14,90 €
---	---------

Rumpsteak wahlweise mit Champignonrahm oder Kräuterbutter <small>(6/7/9/12)</small>	16,90 €
--	---------

**zu allen Gerichten reichen wir Röstkartoffeln oder Pommes
Frites oder Kroketten und einem kleinen Salat oder
Buttergemüse**

**Alle Hauptgerichte können als Senioren-Portionen bestellt
werden, mit einem Abschlag von 20% des Preises**

Pfannengerichte

Kartoffelpfanne mit feinen Lauchstreifen, Speck, Zwiebeln mit Käse überbacken	8,90 €
Gemüsepfanne Gemüse der Saison mit Röstkartoffeln und Käse überbacken	8,90 €
Bauernpfannkuchen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Mettwurst und Gewürzgurke <small>(7/9/12)</small>	8,90 €
Scampipfanne gebraten Scampi, mit Kräutern gebraten, Blattspinat, mit Käse überbacken und Brot	13,90 €

**Sie möchten ein Vegetarisch – kein Problem,
sprechen Sie unser Service-Personal an.**

Gerichte für Kinder

Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites, Erbsen und Möhren	7,90 €
---	--------

Geflügelknuddels mit Kroketten, Erbsen und Möhren	7,90 €
--	--------

**... und als Dessert zu jedem Kindergericht gibt es eine
Kugel EIS**

Kleine Gerichte

Riesenbockwurst mit Pommes Frites	5,90 €
--------------------------------------	--------

Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salatbeilage	6,90 €
---	--------

Folienkartoffel mit Kräuterrahm und geb. Scampi und Salatbeilage	9,90 €
---	--------



Gaststätte "Im Kühlen Grund"

deftige - bergische Küche seit 100 Jahren

Vaterländische Versicherungs-

Unsere Geschichte

Um 1900 hat Jacob Pabst den Grundstein für unser Familien-Unternehmen gelegt. Im Bracken 72a, als Schmied bei den Rheinisch-Westfälischen Kalkwerken beschäftigt, hat er einen Entschluss gefasst, in der Nachbarschaft neu zu bauen. Er entschied sich für das Grundstück mit der Flurnummer 45 in Millrath. Dort bohrte er zuerst einen Brunnen, um das nötige Wasser zu haben. 1905 meldete er einen Betrieb an zum Vertrieb von Flaschenbier, Dingen des täglichen Lebens, sowie der Beherbergung von bis zu neun Gästen. Übrigens sei an dieser Stelle die erste Brauerei der Gaststätte erwähnt, die Beckmann Brauerei in Solingen, mit ihrem bekannten Exportbier. Später erfolgte eine Ummeldung zum Gaststättenbetrieb. Die Tochter Anna Pabst kochte für den Betrieb.

Doch unser Ururgroßvater hat nicht nur Bier abgefüllt, verkauft und ausgeliefert. Er brachte von seinen Liefertouren oft ein Fässchen Schnaps mit. Im Keller des Hauses wurde dieser dann trinkfertig verschnitten und unter der Ladentheke an seine Kundschaft verkauft. Es existieren noch wenige Flaschen (leider leer), die von einstigen Taten zeugen. Noch heute existiert die Schnapsbrücke, über die die Kalkwerker kamen, um sich Ihre Ration an „Hochgeistigem“ zu holen.

Der Sohn von Jacob Pabst, Hermann Pabst, war Fleischermeister und hat auf der Bahnstraße in Gruiten eine Metzgerei gegründet. 1939 übernahm Anna Pabst, die Tochter, die Gaststätte vom verstorbenen Vater. Um den Krieg zu überstehen, hat sie Möbel von betuchteren Kunden aus Düsseldorf zwischengelagert um diese vor der Zerstörung zu bewahren. Zusammen mit Knecht und Hausmädchen überstand sie den Krieg.

1948 übernahm Adolf Rauschmann mit seiner Frau Hildegard Rauschmann (geborene Pabst) die Gastwirtschaft. Sie haben ebenfalls die Fleischerei in Gruiten von Hermann Pabst übernommen und lange Jahre beide Unternehmen mit Hilfe ihrer vier Kinder betrieben. Adolf Rauschmann baute die Gaststätte nach seinen Vorstellungen um.

Zu dieser Zeit gab es nur kalte Küche "im kühlen Grund". Auf Vorbestellung gab es warmes Essen. In der Zeit von ca. 1920 bis 1970 war Klara Jeuck als Hausmädchen die gute Seele vom kühlen Grund. In dieser Zeit half sie drei Generationen (Pabst/Rauschmann/Schulte) groß zu werden und die Gaststätte zu betreiben.

1977 übernahm Hildegard Schulte (geborene Rauschmann), die Gaststätte mit ihrem Mann Heinrich. Die Gaststätte wurde von den beiden Grundlegend saniert. Im Laufe der Jahre wuchs das Angebot der Gaststätte. 2008 kam der neue Biergarten hinzu, um das Angebot abzurunden. Noch heute führt Mutter Hildegard Schulte das kleine Heer aus dem kühlen Grund an und hat alle Fäden in der Hand.

Was aus der Gaststätte in den letzten 35 Jahren wurde - beurteilen Sie am besten selbst.

Wir, die Familie Pabst/Rauschmann/Schulte, sind auf alle Fälle stolz auf das, was die Familie in den Jahren aufgebaut hat.

Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Aufenthalt in unserer Gaststätte gut gefällt.



Besuchen Sie uns im Internet (<http://www.imkuehlgrund.de>)

Januar 1888.

Alle Preise verstehen sich incl. 19% MwSt. und Bedienung

- 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) koffeinhaltig; 4) chininhaltig; 5) geschwefelt;
- 6) mit Phosphat; 7) mit Milcheiweiß; 8) mit Süßungsmittel (n); 9) mit Säuerungsmittel,
- 10) Antioxidationsmittel; 11) mit Geschmackverstärker; 12) mit Eiklar

Preußen.