



# WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN

## GENIESSEN

---

### Außergewöhnlich, aber bodenständig

Ein Sonntag im Kreis der Familie im Bergischen Land. Dampfende, duftende Schüsseln und Saucieren stehen auf dem Tisch. Die Anwesenden unterhalten sich angeregt und genießen das gute Essen. Dazu einen schönen Wein oder ein kühles Bier. Manch einer möchte mit dem Finger noch den letzten Tropfen Sauce vom Teller naschen. Am Ende sind alle satt und glücklich.

### **Bodenständige, saisonale Küche**

Das Küchenteam der Wipperaeu interpretiert deutsche Klassiker neu. Die feinen, regional geprägten Gerichte überraschen mit unerwarteten Gewürzen, Kräutern oder Zubereitungsarten. Sie sind handwerklich auf sehr hohem Niveau – und dennoch bodenständig. Gemüse der Saison, Kalbsfleisch vom nahe gelegenen Bauernhof, Wurzelgemüse aus dem Bergischen: Von guten Zutaten ausgehend, komponiert das Küchenteam die Gerichte.

### **À la carte oder lässig**

Sie können zu jeder Jahreszeit à la carte in unserem Restaurant speisen oder sich mit einem individuellen leichten Büffet oder Gänge-Menü von unserem Küchenteam verwöhnen lassen. Wo immer es möglich ist, sorgt die Küche mit Zutaten aus der Region für Heimat auf dem Teller.

Genießen Sie vor allem bei schönem Wetter unsere Wupperterrasse mit der entspannten Atmosphäre und dem zauberhaften Blick auf die Auenlandschaft.

### **Pressekontakt**

Melanie Pappendorf

Telefon: (0212) 233 627-12  
E-Mail: [presse@wipperaeu.de](mailto:presse@wipperaeu.de)