

Café Löffelgold

Category: Achtsamkeit, Goldblättchen, Leben, Restaurant, Unterwegs

29. Juni 2026



Sizilianisches Brot – Goldblättchen vom 29.06.2026

And no matter where the road may take you

Every time it brings you back to the street cafe

That's where I have to be

Steet Café, Icehouse, 1982





Heute ist unser erster gemeinsamer Urlaubstag. Auf Grund des etwas milderen Wetters unternahmen wir eine kleine Radtour über Meerbusch, Düsseldorf, am Rhein entlang zurück nach Meerbusch. Im Ortsteil Lank erinnerten wir uns an das Café Löffelgold. Dort hatten wir vor ein paar Jahren schon einmal hervorragendes, geröstetes sizilianisches Brot gegessen. Warum nicht erneut dort einkehren?

Wer durch Meerbusch schlendert und nach einem Ort sucht, an dem die Zeit ein kleines bisschen langsamer tickt, der landet früher oder später fast automatisch im Café Löffelgold. Es ist einer dieser Wohlfühlorte, die man am liebsten als Geheimtipp für sich behalten möchte – aber ein Tipp, der im Netz steht, ist selten „geheim“. Ob für ein ausgedehntes Frühstück am Wochenende, ein schnelles Koffein-Investment am Nachmittag oder das dringend benötigte Stück Kuchen: Hier seid ihr richtig.

Das Ambiente: Ankommen und Aufatmen

Schon beim Betreten des Cafés spürt man, dass hier Herzblut im Spiel ist. Die Einrichtung ist eine charmante Mischung aus modernem Clean-Look und gemütlichen Vintage-Elementen. Es wirkt hell, einladend und herrlich unaufgeregt. Perfekt, um mit der besten Freundin stundenlang zu quatschen,

ein Buch zu lesen oder einfach nur das bunte Treiben zu beobachten.

Der Wohlfühl-Faktor: Es sind die kleinen Details – die liebevoll arrangierten Blumen, das handverlesene Geschirr und das Lächeln des Teams –, die das Löffelgold von der Masse abheben.

Auf dem Löffel (und der Gabel): Die Highlights

Die Speisekarte hält genau das, was der Name verspricht. Hier wird nicht einfach nur serviert, hier wird genossen.

Das Frühstück: Von klassisch-herzhaft bis hin zu modernen, gesunden Bowls – der Start in den Tag wird hier zelebriert. Die Zutaten sind frisch, die Portionen genau richtig, um glücklich und satt in den Tag zu starten.

Die Kuchenauswahl: Ein absolutes Muss! Die hausgemachten Kuchen und Torten in der Vitrine wechseln regelmäßig und sind oft der Hauptgrund, warum man „nur mal kurz auf einen Kaffee“ vorbeischaut und zwei Stunden später immer noch da sitzt.

Der Kaffee: Hochwertige Bohnen, perfekt zubereitet. Ob Flat White, klassischer Cappuccino oder ein eisgekühlter Latte im Sommer – Kaffeeliebhaber kommen voll auf ihre Kosten.

Wer guten Kaffee schätzt, Wert auf Qualität legt und eine Atmosphäre sucht, die sich anfühlt wie ein Kurzurlaub vom Alltag, der sollte seinen nächsten Spaziergang definitiv hierher verlegen.