

Hoflokal

saisonal • regional

Frühstücken im Hoflokal

samstags & sonntags und an den
niedersächsischen Feiertagen von 9:00 - 11:30 Uhr

Frische Waffeln – selbst gemacht

Bau Dir Deine Waffel!

Waffelteig zum Selberbacken mit
Toppings nach Lust und Laune,
z.B.: Schokosoße / Rübensirup /
Apfelkompott / Schokostreusel

Aus der Küche

Rührei mit frischen Kräutern / Frühstücksei /
Mettbällchen / Senf / Ketchup

Salatiges

Tomaten- und Gurkensalat mit frischen
Kräutern / Möhren- und Rettichsalat

Brotauswahl von unseren Bäckern Gaus und Jasiek

Weizenbrötchen / Mehrkornbrötchen /
Milchhörnchen / Vollkornbrot / Graubrot /
Butter & Margarine

Süßes

selbstgemachte Marmelade der Saison /
Honig von der Honigmanufaktur Jockheck /
Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich nach
einem Rezept von unserem Azubi Jens

Wurst-Leckereien

Wurstauswahl von unserer
Landschlachtereier Gramann
Bauernmettwurst / Hofmettwurst /
geräucherter Schinkenspeck /
Landsalami / Kochschinken

Dosenzeugs von Ahrberg

Leberwurst / Rotwurst / gekochte Mettwurst

Wenn Wild dann von Maitre Wild

Wildsalami mit Fenchel / Wildleberwurst /
Jägermett

BIO-Käseauswahl aus Deutschland

Gouda / Emmentaler / Frischkäse /
Käseauswahl von Kuh- und Ziegenmilch

Vital-Schüssel zum Mixen

Naturjoghurt / Fruchtojoghurt /
Cornflakes / Weizen-Pops / Müsliwahl /
Nüsse & Trockenfrüchte /
Handobst / Rübensaft /
Kuh- und Hafermilch

Getränke inklusive!

Filterkaffee / Teeauswahl
Wasser aus unserer Hausquelle

Preis pro Person

ab 17 Jahre	19,50
6 – 16 Jahre	14,50
3 – 5 Jahre	10,50

Kinder unter 3 Jahre frei

Da wir einige Produkte von kleinen Pro-
duzenten beziehen, kann sich das Sorti-
ment immer wieder ändern. Das macht es
spannend, frisch und saisonal.



vegetarisch • vegan

Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe kann beim
Servicepersonal eingesehen werden. Sprecht uns immer an!

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro und Bedienung. Stand 09.2019; Änderungen vorbehalten