

Hoflokal

saisonal • regional

Unsere Abholkarte

saisonale suppen & eintöpfe

**Bauern-Gulasch-Suppe
vom Rind** ^{18,19}
Schmand

Kleine Schüssel **5,90**
Große Schüssel **11,30**

 **Vegetarischer Linseneintopf**

Kleine Schüssel **4,90**
Große Schüssel **9,20**

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen
frisches Landbrot von Jasiek

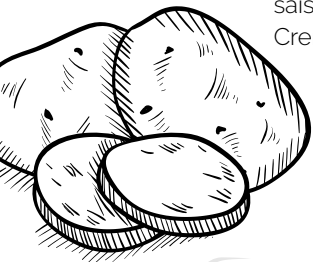
tolle knolle

Ofenkartoffel **14,50**

Pilze / Hähnchenstreifen / hausgemach-
tes Kräuter-Pesto / Joghurt-Quark-Dip /
frische Kräuter

 **Vegane Ofenkartoffel** **12,90**

saisonales Ofengemüse / vegane
Creme mit Bärlauch/ geröstete Nüsse



hauptsache hoflokal

 **Kleine Vital-Schüssel** **5,90**

Ob als Beilagen-Salat, als Vorspeise
oder kleiner Frische-Kick!
Pastinake-Birne und Gerstonisalat /
Kartoffelsalat / Rotkraut / Weißkraut /
Steckrübenmousse / Nüsse / Kräuter

Hühnerfrikassee ^{18,19} **12,90**

Erbsen / Pilze / Gersten-Graupen

**Wildbratwurst
von Maitre Wild** **10,50**

Sauerkraut / Kartoffelstampf/
Holunder-Fichten-Soße ^{18,19}

**Zart geschmorte Schweine-
bäckchen von Gramann** ^{18,19} **15,10**

Rotweinsauce ^{18,19} / Rotkohl ^{2,4} /
Petersilien-Kartoffeln

**saftiger Schweine-
krustenbraten** ³ **14,90**

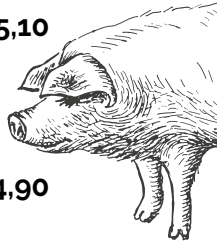
Holunder-Fichten-Soße ^{18,19} /
Kartoffelklöße / Rotkohl ^{2,4}

 **hausgemachte
Veggie-Puffer** **5,90**

2 grobe Kartoffelpuffer /
Apfelkompott

Krosses Schnutenpitzel **7,90**

Kleines Putenschnitzel / Knusperpanade /
Möhrengemüse / Kartoffelstampf



eure bestellung bitte

Ihr könnt bequem per Telefon bestellen:
0511 280 74 203

Montag – Sonntag:

Bestellung von 11 – 18:30 Uhr

Abholung von 12 – 19 Uhr (Zahlung mit EC-Karte)

**frisch
vom Hof
für zu Hause**

ihr habt die Wahl:

Unsere Speisen werden für euch entwe-
der warm „to go“ ausgegeben, oder für
den späteren Verzehr **zum Aufwärmen**
(Vakuumverpackt, außer Vital-Schüssel)
vorbereitet.

 vegetarisch  vegan

Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe kann beim
Servicepersonal eingesehen werden. Sprecht uns immer an!
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro. Stand 03.2020; Änderungen vorbehalten

Hoflokal

saisonal · regional

süße bubbelwasser

Proviand aus Berlin

Nicht ganz regional aber lecker, fair und unserer Meinung nach ein richtig gutes Produkt!

Flasche 0,33 l **3,60**

Cola mit Fairtrade-Siegel^{1,15}
und noch mehr Koffein

Cola zuckerfrei^{10,15}

Natur Cola & Orange mit
frisch gepresstem Saft

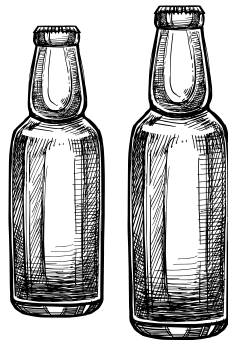
Alle Limos sind aus frisch gepresstem Saft hergestellt

Zitronenlimonade, Orangenlimonade,
Zitrone & Ingwer Limonade

Coca-Cola Klassiker in Hildesheim abgefüllt!

Flasche 0,2 l **2,70**

Coca-Cola^{1,15} / Cola Zero^{1,8,10,15} / Fanta^{1,4} /
Sprite / Mezzo Mix^{1,4,15}



craft beer kontor hannover

MASHSEE Brauerei, Hannover Trainingslager^{19,c}

Mehr Malz, mehr Hopfen, mehr Leidenschaft,
mehr Geschmack, Alk. 5,5% vol.

Beverly Pils^{19,c}

Ein kalt gehopftes und unfiltriertes Pils,
Alk. 4,7% vol.

Hafensänger Baltic Porter^{19,c}

Ausgeprägte Röst- und Karamellnote,
angenehm malzbetont, Alk. 6,1% vol.

Hildesheimer Braumanufaktur Kellerpils^{19,c}

Würziger, kräuteriger & blumiger Charakter!
Alk. 5,3% vol.

West Coast Pale Ale^{19,c}

Aromatisch und anständig bitter, Alk. 5,5% vol.

Brunhilde - India Brown Ale^{19,c}

Brunhilde ist vielschichtig fruchtig und hält die
kräftige Balance zwischen Hopfenbittere und
Malzkörper, Alk. 6,3% vol.

CraftBEE

craftBEE No.5¹⁹

Helles Honigbier mit mildem Hopfen & Spezial-
malzen gebraut, verfeinert mit der Seele von
BIO-Kornblumenhonig, Alk. 5,0% vol.

craftBEE

Honey Stout¹⁹

Dunkles Stout mit kräftiger Malznote, abgerun-
det durch milde Honignoten. Alk. 5,0% vol.

Alle Craftbiere je

Flasche 0,33 l **5,50**



eure bestellung bitte

Ihr könnt bequem per Telefon bestellen:
0511 280 74 203

Montag – Sonntag:

Bestellung von 11 – 18:30 Uhr

Abholung von 12 – 19 Uhr (Zahlung mit EC-Karte)

frisch
vom Hof
für zu Hause

ihr habt die Wahl:

Unsere Speisen werden für euch entwe-
der warm „to go“ ausgegeben, oder für
den späteren Verzehr zum Aufwärmen
(Vakuumverpackt, außer Vital-Schüssel)
vorbereitet.

vegetarisch · vegan

Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe kann beim
Servicepersonal eingesehen werden. Sprecht uns immer an!
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro. Stand 03.2020; Änderungen vorbehalten

Hoflokal

saisonal · regional

flaschenweine

für einen geselligen abend

weiß weine

Madame Cuvée Blanc QbA trocken ^{18,19}

Deutschland-Pfalz,
Weingut Lergenmüller, 12,5% vol.

Cuvée aus Chardonnay & Sauvignon Blanc.
Aromen von Johannis- und Stachelbeere,
Maracuja und Feuerstein – mit Charme,
Exotik und Glamour!

Flasche 0,75 l **21,50**

Weißburgunder trocken ^{18,19}

Deutschland-Pfalz,
Weingut Leonhard, 13% vol.

Salzig-mineralisch mit Struktur. Leichte Birne
und Mirabelle gepaart von einer animierenden
Säure

Flasche 0,75 l **21,50**

rot weine

Monsieur Cuvée Rouge QbA trocken ^{18,19}

Deutschland-Pfalz,
Weingut Lergenmüller, 13,5% vol.

Fruchtige Rotweincuvée mit Merlot & Pinot Noir
aus der Südpfalz. Tiefdunkel, voll und samtig
mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und
Kompott

Flasche 0,75 l **21,50**

Merlot QbA trocken ^{18,19}

Deutschland-Baden, Weingut Abril, 14% vol.

Schwarze Johannisbeere und Brombeere /
süße Gewürze wie Vanille runden den
Geschmack ab

Flasche 0,75 l **25,50**

BIO!

rosé wein

Klein Cabernet Sauvignon Rosé ^{18,19}

Deutschland-Pfalz,
Weingut Klein, 12% vol.

Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von
Pink Grape Fruit und schwarzer Johannisbeere
von eleganter Restsüße begleitet

Flasche 0,75 l **23,50**



eure bestellung bitte

Ihr könnt bequem per Telefon bestellen:

0511 280 74 203

Montag – Sonntag:

Bestellung von 11 – 18:30 Uhr

Abholung von 12 – 19 Uhr (Zahlung mit EC-Karte)

frisch
vom Hof
für zu Hause

ihr habt die Wahl:

Unsere Speisen werden für euch entweder warm „to go“ ausgegeben, oder für den späteren Verzehr zum Aufwärmen (Vakuumverpackt, außer Vital-Schüssel) vorbereitet.

vegetarisch · vegan

Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe kann beim Servicepersonal eingesehen werden. Sprecht uns immer an!
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro. Stand 03.2020; Änderungen vorbehalten

Hoflokal

saisonal • regional

zusatz- stoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Süßungsmittel(n)
- 9 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Phosphat
- 12 gewachst
- 13 konserviert mit Thiabendazol
- 14 mit Milcheiweiß
- 15 koffeinhaltig
- 16 chininhaltig
- 17 taurinhaltig
- 18 enthält Sulfite
- 19 mit Alkohol

hauptallergene in getränken

- a Weizen, Weizenmalz
- c Gerste, Gerstenmalz
- m enthält Milch
- n enthält Mandeln
- z Schwefeldioxid, Sulfite

