

frühstücken im hoflokal

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

Frische Waffeln¹⁴ – selbst gemacht

Bau Dir Deine Waffel!

Waffelteig zum Selberbacken mit Toppings nach Lust und Laune, z.B.: Schokosoße ²/Rübensirup/ Apfelkompott/Schokostreusel

Aus der Hofküche

Rührei mit frischen Kräutern¹⁴/Bacon/ Nürnberger Rostbratwürstchen

Salatiges

Weißkraut-Maissalat/Karotten-Apfelsalat

Brötchen- und Brotauswahl von unserem Hofbäcker

Weizenbrötchen/Roggenbrötchen/ Milchhörnchen/Vollkornbrot/Graubrot/ Butter ¹⁴ & Margarine

Süßes

selbstgemachte Marmelade der Saison/ Honig von der Honigmanufaktur Jockheck/ Schokoladen-Aufstrich^N nach einem Rezept von unserem ehemaligen Auszubildenden Jens

Wurst-Leckereien

Wurstauswahl von unserer Landschlachterei Gramann

Hofmettwurst ²/geräucherter Schinkenspeck ²/ Landsalami ^{1,2,4}/ Kochschinken ^{2,4}

Hausschlachtewurst von Ahrberg ^{2,4} immer wechselnd

BIO-Käseauswahl aus Deutschland 14

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

kleine Fischauswahl

Vital-Schüssel zum Mixen

Naturjoghurt ¹⁴/Fruchtjoghurt ¹⁴/Quark ¹⁴/Cornflakes/Weizen-Pops ^{2,6}/Müsliauswahl/Handobst/Rübensaft/Kuh-¹⁴ und Hafermilch

Unsere Milch und Joghurts beziehen wir vom Milchhof Hemme aus der Wedemark.



Getränke inklusive!

Kaffeespezialitäten von der Hannoverschen Kaffeemanufaktur an unserer Kaffeestation am Frühstücksbuffet/Teeauswahl/Kakao/Wasser aus unserer Hausquelle/hausgemachte Limonade

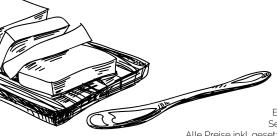
Preis pro Person

ab 17 Jahre	27,9
6-16 Jahre	17 ,9
3-5 Jahre	11,9

Kinder unter 3 Jahre frei

Da wir einige Produkte von kleinen Produzenten beziehen, kann sich das Sortiment immer wieder ändern. Das macht es spannend, frisch und saisonal.





🖋 vegetarisch · 🖊 vegan