

Speisen & Getränke



Wir heißen Euch herzlich willkommen hier auf unserem Hof.

Seit Mitte 2022 betreiben Birgit und Jochen Krämer ihren familiengeführten **Green Care Hof** hier in Mellinghausen mit Senioren-WG, Alpaka-Zucht, Hofladen, Hofcafé und Sommergarten.

Seit mittlerweile über 20 Jahren liegt ihnen die Alpaka-Zucht am Herzen. Sie lieben den täglichen Umgang und die Arbeit mit ihren Tieren und genießen es im Einklang fair von und mit den Alpakas zu leben. 2014 ist aus der Leidenschaft für die Alpakas die Marke ALBWOLLE entstanden um die hochwertige Faser der Tiere in tolle Produkte zu überführen. Die eigene Alpaka-Faser wird in kleinen Manufakturen auf der Schwäbischen Alb zu Strick- und Bettwaren aus reinstem Alpaka verarbeitet. Das Ergebnis kann man hier im **Hofladen** bestaunen und erwerben.

Wem Kaffee und Kuchen allein zu langweilig sind, kann direkt hier vor Ort auch **Alpaka-Erlebnisse** für sich, den Verein oder die Kollegen buchen. Dabei erfährt man mehr über die wunderbare Welt der Alpakas, deren Herkunft, Haltung und Pflege. Die Alpakas geben dabei das Tempo vor und entschleunigen so den Menschen fernab von Stress und Hektik des Alltags.

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir nach Vor-Anmeldung auch unter der Woche die Möglichkeit für einen Café-Besuch. Den könnt ihr dann nach Wunsch mit einer **Tierbegegnung** verbinden. Es kommen dann unsere Esel oder Alpakas hautnah zu Euch während Ihr gemütlich Euren Kuchen esst. Aber Vorsicht: auf den müsst ihr dann gut aufpassen ;o)

Näheres erfahrt Ihr von unseren Mitarbeitern oder nehmt Euch gerne einen **Flyer** hinten aus der Karte mit nach Hause.

Wir freuen uns, Euch bald wieder hier zu begrüßen!

Kalte Getränke

Coca Cola, Fanta, Spezi	0,3 L	2,00 €
	0,4 L	3,00 €
Mineralwasser	0,3 L	2,00 €
	0,4 L	2,50 €
	Flasche 0,7 L	4,50 €
Apfelschorle	0,3 L	2,00 €
	0,4 L	3,00 €
Limonade, Lütt´ s Landlust	0,33 L	2,50 €
-Johanna		
-Holunder		
-Schöne Helene		
-Rhabarber		

Sanfter Engel	0,4 L	5,90 €
(Orangensaft mit Vanilleeis und Sahne)		

Bier

Krombacher Pils, auch alkoholfrei	0,33 L	3,00 €
Paulaner Weißbier, hell und dunkel	0,5 L	4,00 €
Krombacher Radler, auch alkoholfrei	0,33 L	3,00 €

Sekt

Flasche Prosecco	0,2 L	03,50 €
Flasche Sekt	0,75 L	13,50 €
Aperol Spritz	0,2 L	06,50 €

Warme Getränke

Kaffee-Spezialitäten

Tasse Filterkaffee	2,40 €
Becher Filterkaffee	2,80 €
Tasse Kaffee Créma	2,40 €
Becher Kaffee Créma	2,80 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,20 €
Chociatto (Trink-Schokolade mit Espresso)	3,80 €

Tee

Tee, von KEO	2,80 €
-Friesentee	
-Grüner Tee	
-Pfefferminze	
-Rooibos Vanille	
-Waldbeere	
-Paradiesmischung (Früchtetee mit Ananas-Kokos-Aroma)	
-Kap Mary (Früchtetee mit Physalis und Pfeffer)	

Kakao

Trink-Schokolade	3,00 €
von Lindt, zubereitet mit aufgeschäumter Milch	

Für die Süßen

Kuchen und Torten

Unser wechselndes Angebot an Kuchen, Torten und Gebäck findet Ihr tagesaktuell in der Auslage. Wenn die Entscheidung zu schwer fällt, bleibt einfach etwas länger und probiert Euch durch ;o)

Bubble-Waffeln

Waffel mit Puderzucker 3,50

weitere Zutaten: je 1,00

-Sahne

-Kirschen

-Vanilleeis

-Nutella

-Pflaumenmus

Eis

Unsere rote Eis-Truhe mit der aktuellen Auswahl findet Ihr im Hofladen oder auch mal draußen (man weiß nie genau wo sie sich gerade rumtreibt...). Sucht Euch etwas aus, wir bringen es zum Tisch.

Gruppen-Arrangement

Gruppen ab 10 Personen können auch unter der Woche unser Gruppenangebot buchen. Darin enthalten sind ein Stück Torte, ein Streifen Butterkuchen sowie Kaffee oder Tee.

Pro Person 09,90 €

Tierbegegnung

2 Esel oder 2 Alpakas kommen zu Euch an den Tisch. Dauer ca. 15 Minuten. Derzeit nur möglich unter der Woche mit Vor-Anmeldung für Gruppen ab 10 Personen. Nur im Außenbereich.

pro Tisch 20,00 €

Vesper

- die herzhafte Stärkung zu jeder Tageszeit -

überbackenes Sandwich mit Kräuter-Dip 07,90 €

- nur mit Käse

- mit Käse und Salami

- mit Käse und Schinken

gegrillte Bratwurst 1 Stk 05,00 €

..... 2 Stk 08,90 €

mit frischem Brot/Brötchen, dazu Senf oder Ketchup

Ihr habt die Wahl zwischen einer würzigen Krakauer aus Rindfleisch oder einer klassischen gebrühten Bratwurst aus Rind und Wildschwein. Oder ihr nehmt einfach beide ;o)

Die Würste kommen frisch ab Hof von Moorstück, einem regionalen Betrieb aus Maasen (hier um die Ecke).

Die Rinder stammen vom Hof Gerstenkorn. Die Mutterkühe laufen mit ihren Kälbern auf Weiden entlang der Allerbeeke. Ihren ersten Sommer verbringen die Kälber bei ihren Müttern. Rinder, die nicht in die Zucht gehen, kommen für weitere zwei Sommer auf Naturschutzweiden im Maaser Moor. Im Herbst kommen dann einzelne Tiere zum Landschlachter in der Nähe.

Rund um die Kuhweiden im Moor liegt das Maaser Jagdrevier. Hier gehen die Moorstück-Jäger auf Bockansitz, Niederwildhege und auf die Wildschweinpirsch - denn die 'Sauen' buddeln liebend gerne die Weiden um. Das Wild wird sorgfältig ausgewählt, selbst zerwirkt und nach den eigens entwickelten Rezepten beim Hausschlachter verarbeitet.

Frühstück

Samstag, Sonntag und an Feiertagen könnt Ihr bei uns auch Frühstück buchen. Sagt uns dafür bitte spätestens 4 Tage vorher Bescheid und wir decken Euch den gewünschten Frühstücks-Tisch.
(Weitere Zutaten auf Anfrage und gegen Aufpreis möglich)

Frühstück „klassisch“, pro Person 15,00 €

- frisches Brot / Brötchen
- verschiedener Wurst- und Käseaufschnitt
- Butter, Konfitüre
- gekochtes Ei
- Gemüse- und Obstbeilage
- Orangensaft
- ein Heißgetränk nach Wahl

Frühstück „vegetarisch“, pro Person 15,00 €

- frisches Brot / Brötchen
- verschiedene Käsevariationen
- Butter, Konfitüre
- gekochtes Ei
- Gemüse- und Obstbeilage
- Orangensaft
- ein Heißgetränk nach Wahl

Frühstück „sweet&honey“, pro Person 10,00 €

- frisches Brot / Brötchen
- Butter, Konfitüre
- Honig
- Nutella
- Obst-Beilage
- Orangensaft
- ein Heißgetränk nach Wahl

Flyer vergriffen?



Sagt uns gerne Bescheid, wir bringen mehr!