

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mo.-Fr. von 09:00-11:30 Uhr

Wechselnde Spezialitäten z.B.:
verschiedene Brötchen- & Brotsorten,
Buttercroissant, Plundergebäck,
diverse Wurstspezialitäten,
luftgetrockneter Westfälischer Schinken,
Räucherlachs, Forellenfilet,
krosser Bacon, kleine Frikadellen, Zwiebelmett,
verschiedene Käsesorten,
Rührei mit Kräutern, gekochte Eier,
hausgemachte Marmeladen, Honig,
Obst der Saison, Müsli,
Orangen- & Apfelsaft,
frischer Obstsalat, Quark,
Joghurt, rote Grütze mit Vanillesauce,
Kaffee, Tee, Kakao, Milch ...

112.	Erwachsene	21,50
113.	ab 1 - 12 Jahren pro Lebensalter	1,50

Frühstücksbuffet ab 6 Personen (um Reservierung wird gebeten)!

SUPPEN

350.	Kräftige Hühnersuppe	6,00
351.	Klare Rindfleischsuppe	6,00
343.	Vegetarisch - nach Saison	6,00
344.	Pikante Gulaschsuppe	7,90
	mit hausgebackenem Brot	

HAUPTGERICHTE

		-	
4()1.	Reibeplätzchen, 3 Stück mit Apfelmus und Schwarzbrot	10,50
40)2.	Reibeplätzchen, 3 Stück mit Räucherlachs und Meerrettich	13,50
40)7.	Flammkuchen "Der Klassiker" mit Speck und Zwiebeln	11,50
4	12.	Flammkuchen "Italia" mit Tomatenmozarella und Basilikumpesto	12,50
4	11.	Flammkuchen "der Franzose" mit Camembert, Preiselbeeren und Walnüssen	12,50
3-	15.	Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Weintrauben und Walnüssen	15,50
		(Auf Wunsch vegetarisch mit gebratenen Champignons)	
42	29.	Schweineschnitzel "Wiener-Art" mit Pommes frites und Salat	17,90
42	27.	mit Bratkartoffeln und Salat	
42	24.	Schweineschnitzel "ungarische Art" mit Pommes frites und Salat	19,50
42	21.	mit Bratkartoffeln und Salat	
42	25.	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pommes frites und Salat	19,50
42	26.	mit Bratkartoffeln und Salat	
48	38.	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons, Kirschtomaten, Reibeplätzchen und Salat	19,50
44	17.	Lachsfilet unter der Senfkruste Kräuterrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat	21,00
48	34.	Rinderroulade mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	21,90

VEGETARISCH

	-	
319.	Beilagensalat	5,00
401.	Reibeplätzchen, 3 Stück mit Apfelmus und Schwarzbrot	10,50
412.	Flammkuchen "Italia" mit Tomatenmozarella und Basilikumpesto	12,50
313.	Bunter Salatteller mit Weintrauben, Walnüssen und gebratenen Champignons	15,50
445.	Grüne Bandnudeln mit hausgemachten Tomatenpesto, Weißweinsoße, Champignons und Ruccola	15,50
KIN	IDERKARTE	
809.	"Die wilden Hühner" Hähnchen Nuggets aus Hähnchenbrust mit Pommes frites	9,50
802.	Portion Pommes	3,50
1262.	Ketchup	0,50
1263.	Mayo	0,50
DES	SSERTS	
561.	Herrencreme	5,50
560.	Zwei Mini-Gläser	7.50
	mit Panna Cotta und Herrencreme	7,50
559.	Schokosoufflé mit zweierlei Soßen und Sahne	8,90
570.	Portion Sahne	0,80
572.	Dessertsoße	0,80
554.	Kugel Eis	1,50
579.	Kindereisbecher	5,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße, Sahne und Smarties

KUCHEN, TORTEN & WAFFELN

555.	Frischer Kuchen vom Blech, Stück	2,80
556.	Sahnetorte, Buttercremetorte, Stück	3,90
570.	Portion Sahne	0,80
501.	Frische belgische Waffel mit Puderzucker	3,50
502.	mit Vanilleeis	4,50
503.	mit heißen Kirschen	4,50
504.	mit heißen Kirschen und Sahne	5,00
505.	mit heißen Kirschen, Vanilleeis	5,00
508.	mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Ihr Café & Restaurant Team vom Hof Lohmann

KAFFEE UND MEHR ...

2,90 601. Tasse Kaffee - Sumatra Mandheling -602. Kännchen Kaffee - Sumatra Mandheling -4,50 603. Tasse Kaffee, entcoffeiniert 2,90 604. Kännchen Kaffee, entcoffeiniert 4,50 2,50 640. Espresso - Sumatra Mandheling & Uganda Robusta -642. Kaffee Crema - Ethiopia Sidamo -2,90 644. Milchkaffee - mit Vollmilch 3,50 641. Cappuccino - mit Vollmilch 3,00 643. Latte Macchiato - mit Vollmilch 3,50 639. Doppelter Espresso - Sumatra Mandheling & Uganda Robusta -4,00 650. Heiße Zitrone 3,00 619. Großer Becher Tee, in den Sorten: 3,50 622. Darjeeling, 624. Kamille, 625. Rooibos-Vanille, 626. Orancuja Frucht, 627. Kräuter Harmonie, 628. grüner Tee, 629. Friesen-Mischung, 630. Pfefferminze, 631. Waldfrucht 645. Tasse heiße Schokolade 3,50 646. Tasse heiße Schokolade mit Sahne 4,00 660. Eiskaffee mit Sahne 6,80 661. Eisschokolade mit Sahne 6,80 605. große Kanne Kaffee - Sumatra Mandheling -17,00 620. große Kanne Kakao - mit Vollmilch, kalt oder warm 17,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

701. Apfelsaft, frisch vom Hof Lohmann 0,2 I 3,00 703. Orangensaft 0,21 3,00 719. Gesaris Stilles Wasser 0,33 I 2,00 720. Gesaris Tafelwasser 0,33 l 2,50 2,50 715. Gesaris Mineralwasser medium 0,33 l 721. Gesaris Apfelschorle 0,33 l 3,00 722. Gesaris Orange 0,33 I 3,00 723. Gesaris Zitrone 0,33 l 3,00 724. Landlimo -Cola-Mix- 0,33 I 3,00 725. Coca-Cola 0,33 I 3,50 726. Coca-Cola light 0,3 l 3,00 717. Flasche Mineralwasser 0,66 l 5,00 714. Flasche Mineralwasser medium 0,66 l 5,00 729. Bionade - Ingwer 0,33 I 3,30 730. Bionade - Holunder 0,33 I 3,30 706. Rhababerschorle 0,33 l 3,50 704. Himbeerschorle Hof Lohmann 4,50 707. Bio Rhabarberschorle Hof Lohmann 4,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS	
740. Pott's Pilsener 0,25 I 741. Pott's Pilsener 0,4 I	3,00 4,20
FLASCHENBIER	
 742. Pott's Landbier 0,33 I 761. Pott's Pilsener 0,33 I 750. Pott's Pilsener, alkoholfrei 0,33 I 760. Pott's Weizenbier 0,33 I 718. Pott's Weizenbier, alkoholfrei 0,33 I 	3,20 3,20 3,20 3,20 3,20
BIERMIXGETRÄNKE	
748. Radler 0,25 I749. Radler 0,4 I759. Pott's Landbier mit Cola 0,4 I	3,00 4,00 4,00
SEKT	
774. Glas Sekt 0,1 l 769. Flasche Sekt 0,75 l	3,50 25,00
762. Himbeersaft mit Minze, Zitrone und Sekt767. Rhabarbersirup mit Zitrone und Sekt	7,50 7,50
HAUSGEMACHTE LIKÖRSPEZIALITÄTEN VOM HOF LOHN	MANN
780. Erdbeerlikör 2 cl 783. Holunderlikör 2 cl 784. Magenschmeichler "Kräuter" 2 cl 788. Pflaumenlikör 2 cl 787. Schlehenlikör 2 cl	2,90 2,90 2,90 2,90 2,90
790. Korn 2 cl 797. Kräuter Gerbermann 2 cl	2,00 2,30

WEIN

WEISSWEINE

Baden / Grauer Burgunder trocken Winzergenossenschaft Burkheim Burkheim im Kaiserstuhl	1404. Glas 0,2 I 1405. Flasche 0,75 I	5,50 19,90
Pfalz / Duett trocken (Cuvée aus Sauvignon Blanc & Riesling) Weingut Metzger	1400. Glas 0,2 I 1401. Flasche 0,75 I	6,00 21,00
ROSÉWEIN		
Württemberg / Trollinger Rosé halbtrocken Weingut Sonnenhof - Vaihingen	1408. Glas 0,2 I 1409. Flasche 0,75 I	5,50 19,90
ROTWEIN		
Pfalz / Dornfelder trocken - im Barrique gereift - Mußbacher Eselshaut Staatsweingut mit Johannitergut Neustadt	1425. Glas 0,2 I 1426. Flasche 0,75 I	5,50 19,90
GLÜHWEIN	1421. Tasse 0,2 l	4,50

GRUPPENANGEBOTE FÜR SEMINARE

590. HALBTAGSANGEBOTE MORGENS / NACHMITTAGS

Kaffee / Tee in Kannen
Tafelwasser Gesaris 0,6 I in Flaschen
3 Handschnittchen oder 2 halbe belegte Brötchen
Frischobst oder Plätzchenteller

p.P. 22,50

589. GANZTAGSSEMINAR

Kaffee / Tee in Kannen
Tafelwasser Gesaris 0,6 I in Flaschen
3 Handschnittchen oder 2 halbe belegte Brötchen
Frischobst oder Plätzchenteller
1 Stück Blechkuchen

p.P. 35,00

Mittagessen können à la Carte gewählt werden oder als Gruppenmenü nach Absprache.

ANGEBOT FÜR GRUPPEN / TRAUERFEIER

(ab 10 Personen)

592.	Kaffee, Tee oder heiße Schokolade soviel Sie möchten,	p.P.	12,50
	1 Stück Torte nach Wahl		
591.	Kaffee, Tee oder heiße Schokolade soviel Sie möchten, 1 Stück Blechkuchen, 2 kleine Handschnittchen	p.P.	16,90
596.	Hausgemachte Suppe Ihrer Wahl z.B. Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe, 3 kleine Handschnittchen gemischt belegt, Kaffee in Kannen, Tee oder Kakao	p.P.	19,50

DIE GESCHICHTE

Der alte Hof Lohmann, inmitten der Münsterländer Parklandschaft gelegen, ist ein für die Region typischer Bauernhof mit langer Geschichte. Die 1814 errichtete Hofstelle wurde in den folgenden Jahrzehnten um einige Wirtschaftsgebäude erweitert. Mitte der siebziger Jahre endete die Bewirtschaftung des Hofes. Im Jahr 2000 erwarb der Caritasverband im Kreisdekanat Warendorf e. V. das Anwesen mit ca. 10 ha Land für die Freckenhorster Werkstätten, um einen Wohn- und Arbeitsbereich mit einem besonderen Konzept für Menschen mit Behinderungen zu schaffen.

Arbeit, Therapie, Wohnen, Begegnung, Kommunikation und Integration – als Ort, der diese elementaren Lebensbereiche für Menschen mit Behinderungen unter einem Dach vereint, präsentiert sich heute der Hof Lohmann. Im Rahmen von gemeinsamen Arbeiten, Natur- und Betriebserkundungen, Sozialpraktika für Schulen und freien Gruppen oder für Besucher, die sich einfach nur entspannen und erholen möchten, ist der Hof Lohmann Treffpunkt vieler Menschen.

Mit diesem Projekt haben die Freckenhorster Werkstätten, den idealen Raum geschaffen, um ein Zitat Richard von Weizsäckers Realität werden zu lassen: "Es ist normal, verschieden zu sein."

HINTERGRUND

90 Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen stehen auf dem Hof Lohmann zur Verfügung. 22 ha Acker- und Weideflächen werden dabei nach den Bio-Richtlinien des NATURLAND Verbandes bewirtschaftet.

Der ökologische Landbau, in dem ein hohes Maß an Handarbeit notwendig ist, bietet viele verschiedene Arbeitsbereiche für Menschen mit Behinderungen. Ein Teil des Konzeptes ist der Anbau, die Verarbeitung und die eigene Vermarktung der Produkte u.a.:

- im Hofcafé
- in den Werkstattläden
- für die regionale Gastronomie
- in Großküchen und sozialen Einrichtungen
- in Bio- und Einzelhändlermärkten.

Durch das Zusammenspiel von Mensch und moderner Technologie (z. B. Kartoffelschälmaschine und Schneidmühle) wird ein hohes Maß an Wirtschaftlichkeit erreicht. Hinzu kommt eine artgerechte Nutztierhaltung.

Diese liefert nicht nur Bio-Produkte sondern auch den notwendigen Dünger. Ein weiteres Ziel der offenen Tierhaltung ist die Veranschaulichung der Nutztierhaltung und die Gelegenheit für Besucher, Tiere "hautnah" zu erleben.