



Hof Lohmann
Freckenhorster Werkstätten

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

SUPPEN

350.	Kräftige Hühnersuppe	6,50
351.	Klare Rindfleischsuppe	6,50
343.	Vegetarisch - nach Saison	6,50
344.	Pikante Gulaschsuppe mit hausgebackenem Brot	7,90

HAUPTGERICHTE

401.	Reibeplätzchen, 3 Stück mit Apfelmus und Schwarzbrot	11,50
402.	Reibeplätzchen, 3 Stück mit Räucherlachs und Meerrettich	15,50
407.	Flammkuchen „Der Klassiker“ mit Speck und Zwiebeln	12,50
412.	Flammkuchen „Italia“ mit Tomatenmozzarella und Basilikumpesto	13,50
411.	Flammkuchen „der Franzose“ mit Camembert, Preiselbeeren und Walnüssen	13,50
315.	Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Weintrauben und Walnüssen (Auf Wunsch vegetarisch mit gebratenen Champignons)	16,50
429.	Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes frites und Salat	19,50
427.	mit Bratkartoffeln und Salat	
424.	Schweineschnitzel „ungarische Art“ mit Pommes frites und Salat	20,90
421.	mit Bratkartoffeln und Salat	
425.	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und Salat	20,90
426.	mit Bratkartoffeln und Salat	
488.	Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, Kirschtomaten, Reibeplätzchen und Salat	20,90
447.	Lachsfilet unter der Senfruste Kräuterrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat	23,00
484.	Rinderroulade mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	23,00

VEGETARISCH

319.	Beilagensalat	6,00
401.	Reibplätzchen, 3 Stück mit Apfelmus und Schwarzbrot	11,50
412.	Flammkuchen „Italia“ mit Tomatenmozzarella und Basilikumpesto	13,50
313.	Bunter Salatteller mit Weintrauben, Walnüssen und gebratenen Champignons	16,50
445.	Grüne Bandnudeln mit hausgemachten Tomatenpesto, Weißweinsauce, Champignons und Ruccola	16,50

KINDERKARTE

809.	„Die wilden Hühner“ Hähnchen Nuggets aus Hähnchenbrust mit Pommes frites	10,00
802.	Portion Pommes	4,00
1262.	Ketchup	0,50
1263.	Mayo	0,50

DESSERTS

561.	Herrencreme	5,50
560.	Zwei Mini-Gläser mit Panna Cotta und Herrencreme	7,50
559.	Schokosoufflé mit zweierlei Soßen und Sahne	8,90
554.	Kugel Vanilleeis	1,80
570.	Portion Sahne	0,80
579.	Kindereisbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße, Sahne und Smarties	5,90

HERZHAFTES ZUM NACHMITTAG

120. Brezel	3,20
121. Brezel mit Butter	3,50
122. Brezel mit Mettendchen	5,50

KUCHEN, TORTEN & WAFFELN

555. Frischer Kuchen vom Blech, Stück	3,20
556. Sahnetorte, Buttercremetorte, Stück	4,50
570. Portion Sahne	0,80
501. Frische Waffel mit Puderzucker	3,50
502. mit Vanilleeis	4,90
504. mit roter Grütze und Sahne	5,90
505. mit roter Grütze und Vanilleeis	6,50

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 ... (fairtrade)

601. Tasse Kaffee	3,00
606. Pott Kaffee	3,90
602. Kännchen Kaffee	4,70
603. Tasse Kaffee, entcoffeiniert	3,00
604. Kännchen Kaffee, entcoffeiniert	4,70
640. Espresso	2,80
642. Kaffee Crema	3,50
644. Milchkaffee - mit Vollmilch	4,00
641. Cappuccino - mit Vollmilch	3,50
643. Latte Macchiato - mit Vollmilch	4,00
639. Doppelter Espresso	4,20
619. Großer Becher Tee	3,50
645. Tasse heiße Schokolade	3,50
646. Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4,00
605. große Kanne Kaffee	17,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

701. Apfelsaft 0,2 l	3,20
703. Orangensaft 0,2 l	3,20
719. Gesaris Mineralwasser Still 0,33 l	2,70
720. Gesaris Mineralwasser Classic 0,33 l	2,70
721. Gesaris Apfelschorle 0,33 l	3,50
722. Orangenlimonade 0,33 l	3,50
723. Zitronenlimonade 0,33 l	3,50
724. Landlimo -Cola-Mix- 0,33 l	3,50
725. Coca-Cola 0,33 l	3,50
726. Coca-Cola zero 0,3 l	3,50
714. Flasche Mineralwasser Still 0,66 l	5,00
717. Flasche Mineralwasser Classic 0,66 l	5,00
706. Rhababerschorle Landlust 0,33 l	3,50
708. Johannisbeerschorle Landlust 0,33 l	3,50
730. Bionade Holunder 0,33 l	3,50
704. Himbeerlimo Hof Lohmann 0,3 l	4,50
707. Rhabarberlimo Hof Lohmann 0,3 l	4,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

740.	Pott's Pilsener 0,25 l	3,20
741.	Pott's Pilsener 0,4 l	4,40

FLASCHENBIER & BIERMIXGETRÄNKE

742.	Pott's Landbier 0,33 l	3,50
761.	Pott's Pilsener 0,33 l	3,50
750.	Pott's Pilsener, alkoholfrei 0,33 l	3,50
760.	Pott's Weizenbier 0,33 l	3,50
718.	Pott's Weizenbier, alkoholfrei 0,33 l	3,50
751.	Pott's Leeze 0,33 l	3,50
755.	Pott's Leeze, alkoholfrei 0,33 l	3,50
763.	Pott's Fez 0,33 l	3,50

SEKT

774.	Glas Sekt 0,1 l	3,80
769.	Flasche Sekt 0,75 l	27,00
727.	Glas Sekt, alkoholfrei 0,1 l	3,80
762.	Himbeersirup mit Minze, Zitrone und Sekt	7,90
767.	Rhabarbersirup mit Zitrone und Sekt	7,90

HAUSGEMACHTE LIKÖRSPEZIALITÄTEN VOM HOF LOHMANN

780.	Apfel-Zimtlikör 2 cl	3,50
783.	Holunderlikör 2 cl	3,50
784.	Magenschmeichler „Kräuter“ 2 cl	3,50
790.	Korn 2 cl	2,50
797.	Kräuter Gerbermann 2 cl	2,50

WEIN

WEISSWEINE

Baden / Grauer Burgunder trocken
Winzergenossenschaft Burkheim
Burkheim im Kaiserstuhl

1404. Glas 0,2 l 6,50
1405. Flasche 0,75 l 23,50

WEISSWEINSCHORLE

1420. Glas 0,2 l 5,50

ROSÉWEIN

Nahe / Regent Rosé feinherb
Weingut Manfred Roth

1408. Glas 0,2 l 6,50
1409. Flasche 0,75 l 23,50

ROTWEIN

Nahe / Dornfelder trocken
Weingut Manfred Roth

1425. Glas 0,2 l 6,50
1426. Flasche 0,75 l 23,50

GRUPPENANGEBOTE FÜR SEMINARE

590. HALBTAGSANGEBOTE

MORGENS / NACHMITTAGS

Kaffee / Tee in Kannen

Mineralwasser Gesaris 0,66 l in Flaschen

3 Handschnittchen

Frischobst oder Plätzchenteller

p.P. 22,50

589. GANZTAGSSEMINAR

Kaffee / Tee in Kannen

Mineralwasser Gesaris 0,66 l in Flaschen

3 Handschnittchen

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,
1 Stück Torte nach Wahl | p.P. 12,50 |
| 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. 21,00 |

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.