



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	16,90
113. ab 1 - 12 Jahren pro Lebensalter	1,00

Frühstücksbuffet ab 6 Personen (um Reservierung wird gebeten)!

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

von 09:00 - 11:30 Uhr

- | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 104. | Frühstück - Westfälisch -
1 Körner- und 1 Weizenbrötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot,
Schinken, Salami, Hausmacher Wurst, Marmelade, Butter,
1 gekochtes Ei,
1 Glas frischer Aktionssaft | 8,50 |
| 103. | Frühstück - Hofcafé -
1 Körner- und 1 Weizenbrötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot,
Schinken, Salami, Hausmacher Wurst, Käse, Marmelade, Butter,
1 gekochtes Ei,
1 Glas frischer Aktionssaft | 8,50 |
| 105. | Frühstück - Käse -
1 Körner- und 1 Weizenbrötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot,
verschiedene Sorten Käse, Camembert, Tomate-Mozzarella,
Marmelade, Butter, 1 gekochtes Ei,
1 Glas frischer Aktionssaft | 9,00 |
| 107. | Frühstück - Fisch -
1 Körner- und 1 Weizenbrötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot,
Räucherlachs, Forelle, Meerrettich, Honig-Senfsauce, Butter,
1 gekochtes Ei,
1 Glas frischer Aktionssaft | 11,50 |
| 106. | Kinderfrühstück - für Kinder bis 12 Jahren -
1 Rosinenbrötchen, Butter,
Nussnugatcreme, Marmelade oder Honig,
1 Tasse Kakao oder Tee | 4,50 |

SUPPEN

350.	Kräftige Hühnersuppe	4,50
351.	Klare Rindfleischsuppe	4,50
352.	Französische Zwiebelsuppe mit Brot und Käse gratiniert	5,00

HAUPTGERICHTE

401.	Reibeplätzchen, 3 Stück mit Apfelmus und Schwarzbrot	7,50
402.	Reibeplätzchen, 3 Stück mit Räucherlachs und Meerrettich	10,50
407.	Flammkuchen „Der Klassiker“ mit Speck und Zwiebeln	8,50
412.	Flammkuchen „Italia“ mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto	9,50
4008.	Flammkuchen „Der Edle“ mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen	10,50
315.	Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Weintrauben und Walnüssen (Auf Wunsch vegetarisch mit gebratenen Champignons)	11,90
424.	Schweineschnitzel „ungarische Art“ mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat	14,50
425.	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat	14,50
429.	Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat	12,90
447.	Lachsfilet unter der Senfkruste Kräuterrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat	15,90

VEGETARISCH

401.	Reibeplätzchen, 3 Stück mit Apfelmus und Schwarzbrot	7,50
445.	Pasta Grüne Bandnudeln mit gebratenen Kirschtomaten, Spinat und Gorgonzolasauce	12,50
412.	Flammkuchen „Italia“ mit Tomate-Mozarella und Basilikumpesto	9,50
4008.	Flammkuchen „der Edle“ mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen	10,50
315.	Bunter Salatteller mit Weintraubenn, Walnüssen und gebratenen Champignons	10,50

KINDERKARTE

809.	„Die wilden Hühner“ Hähnchen Nuggets aus Hähnchenbrust mit Pommes frites	6,50
802.	Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup	3,50

DESSERTS

559.	Schokosoufflé mit zweierlei Soßen und Sahne	5,00
560.	Zwei Mini-Gläser mit Panna Cotta und Herrencreme	3,50
579.	Kindereisbecher Zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Smarties	3,50

NACHMITTAGSKARTE

von 14:30 bis 16:30 Uhr

205.	Schinkenschnittchen mit luftgetrocknetem Schinken	8,90
207.	Käseschnittchen verschiedene Käsesorten	8,90
407.	Flammkuchen „Der Klassiker“ mit Speck und Zwiebeln	8,50
412.	Flammkuchen „Italia“ mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto	9,50
4008.	Flammkuchen „Der Edle“ mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen	10,50

KUCHEN, TORTEN & WAFFELN

555.	Frischer Kuchen vom Blech, Stück	2,50
556.	Sahnetorte, Buttercremetorte, Stück	3,20
570.	Portion Sahne	0,50
501.	Frische belgische Waffel mit Puderzucker	2,80
502.	mit Vanilleeis	3,50
503.	mit heißen Kirschen	4,00
504.	mit heißen Kirschen und Sahne	4,50
505.	mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,00

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 ...

601.	Tasse Kaffee* - Sumatra Mandheling -	2,00
602.	Kännchen Kaffee* - Sumatra Mandheling -	3,90
603.	Tasse Kaffee, entcoffeiniert	2,00
604.	Kännchen Kaffee, entcoffeiniert	3,90
640.	Espresso* - Sumatra Mandheling & Uganda Robusta -	2,00
642.	Kaffee Crema* - Ethiopia Sidamo -	2,50
644.	Milchkaffee - mit Vollmilch	2,50
641.	Cappuccino - mit Vollmilch	2,50
643.	Latte Macchiato - mit Vollmilch	2,50
639.	Doppelter Espresso* - Sumatra Mandheling & Uganda Robusta -	3,40
650.	Heiße Zitrone	2,50
619.	Großer Becher Tee, in den Sorten:	2,90
	622. Darjeeling, 624. Kamille, 625. Rooibos-Vanille, 626. Oranuja Frucht, 627. Kräuter Harmonie, 628. grüner Tee, 629. Friesen-Mischung, 630. Pfefferminze	
645.	Tasse heiße Schokolade	2,50
646.	Tasse heiße Schokolade mit Sahne	3,50
605.	große Kanne Kaffee* - Sumatra Mandheling -	14,00
620.	große Kanne Kakao - mit Vollmilch, kalt oder warm	15,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

701.	Apfelsaft, frisch vom Hof Lohmann 0,2l	2,80
703.	Orangensaft 0,2l	2,50
719.	Gesaris Stilles Wasser 0,33l	1,80
720.	Gesaris Tafelwasser 0,33l	2,00
715.	Gesaris Mineralwasser medium 0,33l	2,00
721.	Gesaris Apfelschorle 0,33l	2,50
722.	Gesaris Orange 0,33l	2,30
723.	Gesaris Zitrone 0,33l	2,30
724.	Landlimo -Cola-Mix- 0,33l	2,50
725.	Coca-Cola 0,3l	2,50
726.	Coca-Cola light 0,3l	2,50
717.	Flasche Mineralwasser 0,66l	3,50
714.	Flasche Mineralwasser medium 0,66l	3,50
728.	Schweppes Bitter Lemon 0,2l	2,50
729.	Bionade - Ingwer 0,33l	2,80
730.	Bionade - Holunder 0,33l	2,80
706.	Rhababerschorle 0,33l	2,80
704.	Himbeerschorle Hof Lohmann 0,33l	3,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

740.	Pott's Pilsener 0,25l	2,50
741.	Pott's Pilsener 0,4l	3,60

FLASCHENBIER

742.	Pott's Landbier 0,33l	2,60
750.	Pott's Pilsener, alkoholfrei 0,33l	2,80
760.	Pott's Weizenbier 0,33l	2,80
718.	Pott's Weizenbier, alkoholfrei 0,33l	2,80

BIERMIXGETRÄNKE

748.	Radler 0,25l	2,30
749.	Radler 0,4l	3,30
759.	Pott's Landbier mit Cola 0,4l	3,30

SEKT

774.	Glas Sekt 0,1l	2,80
768.	Piccolo Sekt 0,25l	4,20
769.	Flasche Sekt 0,75l	20,00
762	Himbeersaft mit Minze, Zitrone und Sekt	5,50

HAUSGEMACHTE LIKÖRSPEZIALITÄTEN VOM HOF LOHMANN

780.	Erdbeerlikör 2cl	2,50
783.	Holunderlikör 2cl	2,50
784.	Magenschmeichler „Kräuter“ 2cl	2,50
788.	Pflaumenlikör 2cl	2,50
787.	Schlehenlikör 2cl	2,50
790.	Korn 2cl	1,50
797.	Kräuter Gerbermann 2cl	2,50

WEIN

WEISSWEINE

Baden / Grauer Burgunder trocken
Winzergenossenschaft Burkheim
Burkheim im Kaiserstuhl

1404. Glas 0,20 l 4,70
1405. Flasche 0,75 l 16,90

Pfalz / Duett trocken
(Cuvée aus Sauvignon Blanc & Riesling)
Weingut Metzger

1400. Glas 0,20 l 5,20
1401. Flasche 0,75 l 19,50

ROSÉWEIN

Württemberg / Trollinger Rosé halbtrocken
Weingut Sonnenhof - Vaihingen

1408. Glas 0,20 l 4,90
1409. Flasche 0,75 l 17,90

ROTWEIN

Pfalz / Dornfelder trocken - im Barrique gereift -
Mußbacher Eselshaut
Staatsweingut mit Johannitergut Neustadt

1425. Glas 0,20 l 4,70
1426. Flasche 0,75 l 16,90

GRUPPENANGEBOTE FÜR SEMINARE

HALBTAGSANGEBOTE:

MORGENS / NACHMITTAGS:

Kaffee / Tee in Kannen

Tafelwasser Gesaris 0,6l in Flaschen

3 Handschnittchen oder 2 halbe belegte Brötchen

Frischobst oder Plätzchenteller

p.P. 19,90

GANZTAGSSEMINAR:

Kaffee / Tee in Kannen

Tafelwasser Gesaris 0,6l in Flaschen

3 Handschnittchen oder 2 halbe belegte Brötchen

Frischobst oder Plätzchenteller

1 Stück Blechkuchen

p.P. 32,90

Mittagessen können a 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. 8,90 |
| 591. | Kaffee, Tee oder heiße Schokolade soviel Sie möchten,
1 Stück Blechkuchen, 2 kleine Handschnittchen | p.P. 10,90 |
| 596. | Hausgemachte Suppe Ihrer Wahl
z.B. Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe,
3 kleine Handschnittchen gemischt belegt,
Kaffee in Kannen, Tee oder Kakao | p.P. 12,90 |

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

60 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.