



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Hofcafé in Ruschwedel begrüßen zu dürfen.

Hier finden Sie keinen Standard und keine Sterneküche, aber immer liebevoll und lecker zubereitete Speisen.

In der heutigen Zeit gehen in vielen Betrieben die traditionellen und aufwendigen Arbeitsabläufe verloren. Dies trifft nicht auf unser Café zu. Darauf sind wir stolz.

Wir backen noch alle Kuchen und Torten selbst, wie auch jede unserer Speisen frisch zubereitet wird. Sie werden es schmecken.

Wir arbeiten gern mit kleinen Manufakturen oder Familienbetrieben zusammen, die mit genauso viel Herzblut bei der Sache sind wie wir.

Wir freuen uns auf einen persönlichen Austausch mit Ihnen und wünschen einen schönen Aufenthalt im Café.

Ihre Familie Poppe und
das Team des Café Lieblingsplatz

FRÜHSTÜCKSKARTE



Genießerfrühstück 11,80

2 Brötchen^a, eine Scheibe Brot^a, Butter, ein gekochtes Ei, je zwei Scheiben Aufschnitt und Käse, hausgemachte Marmelade, Curry-Frischkäse^c und Obstsalat

Lieblingsfrühstück 16,70

Zwei Brötchen^a, Butter, Rührei aus zwei Eiern, zwei Scheiben Käse, hausgemachte Marmelade, Dattelfrischkäse^c, Tomate-Mozzarella^c, Joghurt mit frischem Obst und ein kleiner Orangensaft

Alles Käse 12,30

Zwei Brötchen^a, Butter, eine Käseauswahl, Joghurt mit frischem Obst und Curry-Frischkäse^c

Zünftiges Frühstück 11,20

Drei Brötchen^a, Butter, Rührei aus zwei Eiern, drei Scheiben Aufschnitt und Fleischsalat^{2,3,c,f} oder Eiersalat^{2,c,f}

Mit Bacon 13,20

Fischers Fritz 15,50

Drei Scheiben Vollkornbrot^a, Butter, Rührei aus zwei Eiern, Lachsfrischkäse^{b,c} und eine Fischvariation mit Honig-Dill-Senf-Soße^{2,i}

Erfrischend Vegan 17,40

Zwei Brötchen^a, zwei vegane Aufstriche, Marmelade, hausgemachtes Bircher Müsli und ein Obstteller mit Nüssen

Mit einer Scheibe Bananenbrot^a 19,10

Frühstückswaffeln^{a,c}

Mit Vanillejoghurt und Früchten 9,30

Mit Bananenscheiben, Nüssen und Ahornsirup 10,20

Für ein zusätzliches Gedeck berechnen wir 2,00 €

Das besondere Frühstück 27,00

Filterkaffee oder Tee „satt“, ein Glas PriSecco der Manufaktur Jörg Geiger, Brötchen^a, Brot und Butter, hausgemachte Marmelade, Aufschnitt und Käse von ausgesuchten Betrieben, Rührei aus zwei Eiern, Tomate-Mozzarella^c, Fischauswahl von „Die Räucherei“ und Honig-Dill-Senf-Soße^{2,i}, Dattelfrischkäse^c, Obstsalat und ein kleines Dessert^{c,f}

Kinder von 6 bis 12 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1 €

Dieses Frühstück muss mindestens **einen Tag im Voraus** bestellt werden und ist nur als **einheitliches Frühstück** pro Tisch möglich.

**Frühstückserweiterung
(nicht als Frühstück zusammenstellbar)**

Brötchen/Brot ^a	0,60
Honig	1,50
Nutella ^{b,c}	1,50
Kleiner Obstsalat	2,10
Joghurt mit Obstsalat	4,10
Bircher Müsli	3,80
Eine Scheibe Wurst	0,70
Eine Scheibe Schinken	1,20
Eine Scheibe Käse	0,70
Tomate-Mozzarella ^c	3,90
Ein gekochtes Ei	1,50
Rührei aus zwei Eiern	3,10
Mit Käse	3,80
Mit Tomate	3,80
Mit Bacon	5,80
Portion Bacon	2,70
Naturfrischkäse ^c	1,00
Dattelfrischkäse ^c	1,80
Curryfrischkäse ^c	1,80
Lachsfrischkäse ^{b,c}	1,80
Eiersalat ^{2,c,f}	1,80
Fleischsalat ^{2,3,c,f}	1,80
Veganer Aufstrich	2,80
Frischgepresster Orangensaft 0,2l	3,90

SPEISEKARTE

Kuchen und Torten

Wir backen unsere Kuchen und Torten selbst und variieren diese nach Saison und Laune.

Suchen Sie sich Ihr Lieblingsstück gern in unserer Tortenvitrine aus.

Die Torten werden entweder mit Mohn-, Nuss-, Buchweizen-, Dinkel-, Schokoladen- oder Weizenbiskuitböden zu.

Bitte sprechen Sie uns auf mögliche Allergene an, damit wir Sie entsprechend beraten können.

Eis von der Konditorei Brinkshoff^c

Unser Eis ist frei von künstlichen Aromastoffen, Farbstoffen und gehärteten Fetten.

Eine Kugel	1,50
Schlagsahne	0,80

Eiskaffee	5,50
Eisschokolade	5,50

Herzhaftes

Flammkuchen Elsässer Art ^{2,a,c}	9,10
Mit Würfelschinken und Frühlingzwiebeln	

Flammkuchen Caprese ^{2,a,c}	9,10
Mit Tomatenwürfeln und Mozzarella	

Flammkuchen mit Camembert ^{2,a,c}	10,90
Pfirsichen und Preiselbeeren	

Flammkuchen mit Räucherlachs ^{2,a,b,c}	12,50
Frühlingzwiebeln und Honig-Dill-Senf	

Allergene

Sie finden in unserer Karte zum Teil kleine Nummern an den Speisen und Getränken.

Für die meisten sind diese Allergene nichts Schlimmes, aber für andere sind sie ein wichtiger Wegweiser.

Gemäß der Kennzeichnungspflicht sind dann entsprechend folgende Zusatzstoffe enthalten:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Süßungsmittel
- 6 Phosphat
- 7 Koffein
- 8 Chinin

- a) Glutenhaltig
- b) Fisch und -Erzeugnisse
- c) Milcherzeugnisse
- d) enthält Sellerie
- e) Weichtiere
- f) Enthält Eier
- g) Enthält Erdnüsse
- h) Enthält Schalenfrüchte
- i) Enthält Senf

GETRÄNKEKARTE

Black Delight Espressospezialitäten^{7,c}

Pott Kaffee	3,00
Kännchen Kaffee	5,00
Kanne Kaffee	10,00
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	3,60
Café au lait	3,80
Americano	2,30
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,90
Heiße Schokolade	3,40
Schlagsahne	0,80
Eiskaffee	5,50
Eisschokolade	5,50

Milchalternativen

Mandelmilch	
Sojamilch	0,90
Hafermilch	
laktosefreie Milch	

Sirup^{2,2}

Karamell	
Haselnuss	0,70
Vanille	
Mandel	

Bio- Teespezialitäten

Becher Tee	2,80
Kännchen Tee	3,50
Darjeeling „Fritjof“	
Earl Grey „Ingolf“	
Friesentee „Rasmus“	
English Breakfast „Hauke“	
Grüner Tee „Rieke“ mit Mango und Bergamotte	
Grüner Tee „Greete“	
Kräutertee „Fiete“ mit Minze und Eisenkraut	
Kräutertee „Toralf“ mit Mate, Grapefruit und Zitrone	
Kräutertee „Stine“ mit Orange und Ingwer	
Pfefferminztee „Peer“	
Früchtetee „Hilde“ mit Erdbeer, Himbeer & Blaubeer	
Früchtetee „Grit“ mit Birnen und Holunder	
Früchtetee „Fenna“ mit Erdbeer, Himbeer, Brombeer	
Rotbusch „Telse“ mit echten Vanilleschoten	
Weißer Tee „Tomke“ mit Granatapfel und Rosen	

Alkoholfreies

Fritz Kola ^{3, 6,7}	0,3	3,50
Fritz Kola Null Zucker ^{1,5,7}	0,3	3,50
Fritz Limo Zitrone ^{1,3}	0,3	3,50
Fritz Limo Orange ^{1,3}	0,3	3,50
Magnus still/feinperlig	0,25	2,10
	0,75	5,90
Soft	0,2	2,60
	0,4	5,20
Schorle	0,2	2,50
	0,4	4,60

Apfel, Orange, Rhabarbernektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar³

Bei Leitungswasser behalten wir uns vor für den Service eine Pauschale von 1,40 € p.P. zu berechnen.

Hopfenbrause

Pils	0,3	3,10
Alster	0,3	3,10
Weizen	0,5	4,50
Alkoholfreies Weizen	0,5	4,50

Prickelndes

Sekt	0,1	2,90
Alkoholfreier Secco	0,1	3,80
Aperol Spritz ^{1,8}		5,80
Lillet Wildberry		5,80
Hugo		5,80
Pfirsich Spritz ¹		5,80
Weißwein	0,2	5,80
Weißweinschorle	0,2	5,20