

WILLKOMMEN ZUR AUSZEIT!

In der Tradition der ostfriesischen Melkhuskes (Milchhäuser) bieten wir Ihnen die Möglichkeit in wunderschöner Umgebung eine kleine Rast einzulegen, um neue Kraft zu tanken.

Genießen Sie unsere regionalen Spezialitäten, hausgemachte Stärkungen sowie je nach Saison wechselnde Kuchen und Torten.

Durch das große Panoramafenster im Café haben Sie direkten Einblick in den Stall.



Stand: März 2026 • Mit Veröffentlichung dieser Karte verlieren alle vorherige Karten Ihre Gültigkeit.



Inh.: Christine Mors
Gronewoldstr. 10, 26817 Rhaderfehn

0176 / 51 999 830
04967 / 912 999 5

info@dat-hofcafe.de
www.dat-hofcafe.de



ÖFFNUNGSZEITEN

April–September

Mittwoch–Sonntag 9:30–17:00 Uhr

Oktober–März

Samstag–Sonntag 9:30–17:00 Uhr
und auf Anfrage

*Buchen Sie unser Café für Ihre Feier bis
max. 50 Personen.*



PANORAMABLICK IN DEN STALL

AUßENPLÄTZE AM GEHEGE

SPIELPLATZ IN SICHTWEITE

KLIMATISIERTE RÄUME

BARRIEREFREIE TOILETTEN

Frühstück

Der große Frühstücksgenuss

MIT EXTRAS ERWEITERBAR

Kaffee/Tee, 1 Glas Orangensaft, 2 Brötchen ^{A1}, 1 Scheibe Schwarzbrot ^{A1}, 1 Portion Rührei ^C oder 1 hartgekochtes Ei ^C, Wurst-Schinken-Käseplatte ^{1,3,5,6,G} garniert mit Obst und Gemüse, Butter, Marmelade ⁶, Honig, Naturjoghurt ^G, 1 Portion Müsli ^{2,4,A1,E,F,G,H1,J,K,M}

15,10 € / Pers.

Der kleine Frühstücksgenuss

MIT EXTRAS ERWEITERBAR

Kaffee/Tee, 1 Brötchen ^{A1}, 1 Scheibe Bauernbrot ^{A1}, 1 Scheibe Schwarzbrot ^{A1}, 2 Scheiben Schinken ^{1,3,5}, 2 Scheiben Schnittkäse ^G, Butter ^G, Marmelade ⁶, Honig

8,90 € / Pers.

Frühstücksgenuss für Käsefreunde

MIT EXTRAS ERWEITERBAR

Kaffee/Tee, 1 Glas Orangensaft, 2 Brötchen ^{A1}, 1 Scheibe Schwarzbrot ^{A1}, Frischkäse ^G, Schnittkäse ^G, Weichkäse ^G garniert mit Obst/Gemüse, Butter ^G, Marmelade ⁶, Honig

13,90 € / Pers.

Frühstück-Extras

Mehr Appetit? Diese **EXTRAS** können Sie zu unseren Frühstücksmenüs hinzufügen

1 Brötchen ^{A1}	0,70 €
1 Körnerbrötchen ^{2,A1}	0,90 €
1 gekochtes Ei ^C	1,10 €
1 Portion Rührei (aus 2 Eiern) ^C	2,60 €
4 Streifen Bacon ^{1,3,6}	1,30 €
1 Portion Wurst ^{1,3,5,G} oder Käse ^G	1,20 €
2 Schreiben Räucherlachs	2,80 €
1 Portion Butter ^G	0,60 €
1 Portion Joghurt ^G	1,00 €
1 Portion Obst	1,70 €
1 Glas Orangensaft	1,60 €

Frühstücksbuffet

Frühstücksrunde (ab 15 Pers.)

Perfekt um mit Familie, Freunden, Kollegen oder Vereinsrunde in den Tag zu starten!

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit all unseren Frühstücksspezialitäten, bei dem sich alle ganz individuell selbst bedienen können.

21,50 € / Pers.

Heißgetränke

Filterkaffee (Becher)	2,80 €
Café Crème	2,00 €
Café Crème (Becher)	3,00 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,80 €
Espresso	2,00 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Sahnehäubchen	0,50 €
Bünting Ostfriesentee (Glas)	2,80 €
Bünting Ostfriesentee (Kännchen)	3,80 €

Kaltgetränke

	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	2,00 €	3,00 €
Mineralwasser, still	2,00 €	3,00 €
Apfel, Orangen- oder Traubensaft		3,80 €
Apfel, Orangen- oder Traubenschorle		3,80 €
		0,33 l
Coca-Cola ^{4,5,7} Fanta, Sprite		3,00 €
Coca-Cola Zero ^{4,5,6,7}		3,00 €
Krombacher Radler		3,00 €
Krombacher Pils		3,00 €
Krombacher Alkoholfrei		3,00 €
		0,5 l
Erdinger Weißbier		4,50 €

Süßes

Immer frisch und hausgemacht!

1 Stück Kuchen	3,10 €
1 Stück Torte	3,90 €
1 Portion Sahne	+ 0,70 €

Herzhaftes

1 Frikadelle ^{6,A1,C,J} (130g), hausgemacht	2,50 €
mit Brötchen ^{A1}	+ 0,70 €

2 halbe Mettbrötchen ^{1,3,6,A1,J} mit Zwiebeln	4,30 €
---	--------

Gulaschsuppe ^{A1} hausgemacht nach Familienrezept mit 1 Scheibe Handwerks-Krustenbrot	5,80 €
--	--------

Strammer Max ^{A1,1,3,6,C} Brot mit Spiegelei und Bacon mit 1 Scheibe Handwerks-Krustenbrot	7,50 €
---	--------

1 Scheibe Brot ^{A1} belegt mit Wurst ^{1,3,5,6} (Schinken, Salami) oder Käse ^G	2,20 €
--	--------

Rührei ^C mit Schinken ^{1,3,5,6} und Brot ^{A1}	4,50 €
--	--------



1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle
A glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch & Milchprodukte (einschl. Laktose), H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashews, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse), I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M Lupinen, N Weichtiere