

Herzlich Willkommen

im Restaurant & BauernCAFE!

Schön, dass Sie da sind!

Als Erstes möchten wir uns Ihnen vorstellen und die Entwicklung unseres Betriebes einmal darstellen.

Ursprünglich befand sich unser Hof, dem eine Gastwirtschaft, eine Viehwaage und die Poststelle angegliedert waren, in der Dorflage von Varrelbusch. Durch die Verlegung der B72 erfolgte **1968 die Umsiedlung** der Hofstelle zum jetzigen Standort.

Hier betrieben wir zunächst **traditionelle Landwirtschaft** mit Ackerbau und Viehzucht. Um ein zweites Standbein aufzubauen pflanzten wir 1981 den ersten **Spargel** und 1985 folgten die ersten **Erdbeeren**. Die Erträge verkauften wir noch direkt aus unserer Küche.

Die Kunden gingen vom Hof ins Wohnhaus und konnten dort Spargel, Kartoffeln, Schinken, Erdbeeren, Gemüse und Blumen kaufen. Direkt vor dem Kundeneingang stand eine Spargelwaschmaschine, durch deren Waschwasserpfüten die Kunden noch häufig hindurch laufen mussten.

Im Laufe der Jahre hatte sich das „zweite“ Standbein zum Hauptstandbein unseres Betriebs entwickelt, so dass wir 1997 die Viehhaltung aufgaben. Heute bewirtschaften **Theo Döpke als Landwirtschaftsmeister** und sein **Sohn Andreas als Gärtnermeister** ca. 10ha Spargel und 10ha Erdbeeren. Um diese Erträge besser vermarkten zu können, eröffneten wir 1996 unseren **BauernMARKT**.

Aufgrund der positiven Resonanz hat sich auch unser **gastronomisches Angebot** ständig vergrößert. War es anfangs nur Spargel, den man unter einem einfachen Schirm vor dem **BauernMARKT** essen konnte, sind bald hausgemachte Kuchen und Eintöpfe hinzugekommen. Heute bieten wir das ganze Jahr über leckere Gerichte aus unserer umfangreichen Speisekarte an. Viele Jahre befand sich unser Gastraum in einem Zelt neben dem **BauernMARKT** bis wir dies im August 2013 durch den Bau des Restaurants ersetzt haben.

Wir wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden auf dem Frischehof Döpke!

Restaurant & BauernCAFE

FRISCHEHOF DÖPKE

Friesoyther Str. 1 ♦ 49681 Varrelbusch
Tel. 04471/3932 ♦ Fax 04471/933012
info@frischehof.de ♦ www.frischehof.de



www.facebook.com/frischehof



Öffnungszeiten:

täglich geöffnet (kein Ruhetag)
durchgehend warme Küche



Saisonkarte

Herbst- und Kürbiszeit

Kürbis-Ingwersuppe mit Sahnehaube	Tasse 2,90 €	Teller 3,60 €
Waldpilzcremesuppe mit Schnittlauch	Tasse 2,90 €	Teller 3,60 €
Kürbis-Kartoffeleintopf mit einem Wiener Würstchen		4,20 €
Frittierte Kürbisstifte mit gebackenem Fetakäse und Radieschendip		7,90 €
Schweinegeschnetzeltes mit Kürbis in Sahnesoße auf Bandnudeln		10,90 €
Gebratenes Schollenfilet mit Kürbis-Zucchini Gemüse und Bratkartoffeln		12,50 €

Ente und Wild

Rosa gebratene Entenbrust auf Kürbis-Zucchini Gemüse mit Herzoginkartoffeln und Orangensoße		17,90 €
Wildgulasch mit Apfelrotkohl ³ und Salzkartoffeln		12,50 €
Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce, gefüllter Preiselbeer-Birne, Broccoliröschen und Kroketten		16,50 €

Termine

Herbstbuffet - freitags ab 18 Uhr - 16,50 Euro
12. und 19. Oktober 2018

Wild- und Entenbuffet - freitags ab 18 Uhr - 21,50 Euro
2. und 23. November 2018

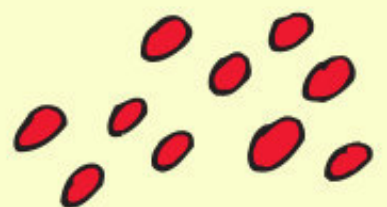
Gänsebuffet - freitags ab 18 Uhr - 19,50 Euro
9. und 16. November 2018

Adventsbuffet - freitags ab 18 Uhr - 22,90 Euro
30. November bis 21. Dezember 2018

Silvesterbuffet - ab 19 Uhr - 29,90 Euro
31. Dezember 2018

Grünkohlbuffet - freitags ab 18 Uhr - 14,90 Euro
1. Februar bis 22. März 2019

Betriebsferien vom 7.-24. Januar 2019



Suppen

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Klößen, Nudeln, Gemüse und Eierstich	Tasse 2,40 €	Teller 3,60 €
Hausgemachte Hühnerfleischsuppe mit reichlich Einlage	Tasse 2,40 €	Teller 3,60 €
Leichte Tomatensuppe italienischer Art mit Sahnehaube ^(v)	Tasse 2,40 €	Teller 3,60 €

Salate

Kleiner Frischehof-Salat ^(vgn)	4,50 €
Großer Frischehof-Salat mit einem kleinen Brötchen	6,80 €
<i>Machen Sie Ihren Frischehof-Salat zur Hauptspeise:</i>	
mit Käse und Kochschinken	7,90 €
mit Hähnchenbruststreifen	9,80 €
mit Schweinefiletstreifen	9,80 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:

• Hausdressing^{2 (v)} • Cocktailsoße^{2 (v)} • Kräutervinaigrette^{4 (vgn)}

Salatbuffet *mittags: montags bis freitags (außer feiertags) 11:30 - 14:00 Uhr
abends: täglich ab 18 Uhr (während der Winteröffnungszeiten nur freitags bis sonntags)*

Salatteller vom Buffet 4,50 €

Nehmen Sie so viel Salat wie einmal auf Ihren Teller passt.

Salatbuffet satt 6,90 €

Nehmen Sie so viel Salat und gehen Sie so oft zum Buffet wie Sie möchten.

Vorspeisen

Brotkörbchen mit hausgemachtem Apfel-Griebenschmalz	3,20 €
Ein Röstitaler ^{3,4} mit Räucherlachs und Kartoffelcreme	3,50 €



Gaumenschmaus

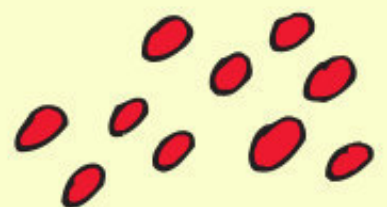
Herzhaftes Sauerfleisch mit Remoulade ² und Bratkartoffeln ¹	9,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln ¹	10,50 €
Bauernschnitzel mit Schinken und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln ¹	11,70 €
Schnitzel „Försterin“ mit Champignonrahmsauce und Kroketten	11,70 €
Frischehof-Schnitzel mit Tomate, Gurke, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten	12,90 €
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce und Kroketten	12,50 €
Hähnchenbruststreifen mit Broccoli, Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kartoffeltaschen	12,50 €
Hähnchenbruststreifen mit fruchtiger Currysauce ² und Reis	11,20 €

Vegetarisch^(v) & Vegan^(vgn)

Pasta mit Sahnesoße und mediterranem Gemüse	9,50 €
Vegane Filetstreifen mit Curry-Kokossoße ² und Reis	11,20 €

Allergenkennzeichnung

Bitte fragen Sie nach unserer Speisekarte mit Allergenkennzeichnung, wenn Sie Allergiker sind oder von einer Unverträglichkeit betroffen sind.



Fisch

Nordseematjes nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln ¹	9,20 €
Gedünstetes Zanderfilet mit Pasta in Sahnesoße und mediterranem Gemüse	14,50 €
Seelachs im Backteig mit Bratkartoffeln ¹ , Remoulade und Salatbeilage	9,90 €

Klassiker

Hausgemachter Erbseneintopf mit einem Wiener Würstchen ^{2,8}	4,20 €
---	--------

Jeden Dienstag:

Tageseintopf mit zwei Wiener Würstchen ^{2,8} zum Sattessen*	6,00 €
--	--------

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es Gerichte die „zum Sattessen“ sind nicht außer Haus und nicht an Feiertagen gibt.

Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme und Garnierung	4,50 €
...dazu Schweinefiletstreifen	8,50 €
...dazu Hähnchenbruststreifen	8,50 €
...dazu Räucherlachsstreifen	8,90 €

„Baukwaiten-Jan-Hinnerk“ – traditioneller Buchweizenpfannkuchen mit geräuchertem Schinken ¹ und Preiselbeeren	6,50 €
--	--------

Großer süßer Eierpfannkuchen mit Apfelmus ^(v)	4,90 €
--	--------

Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^(v)	5,20 €
--	--------

Jeden Mittwoch:

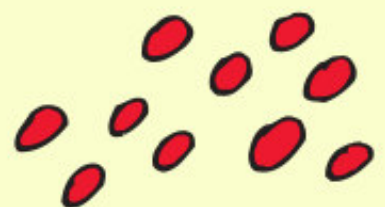
Kartoffelpuffer zum Sattessen*	6,50 €
--------------------------------	--------

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es Gerichte die „zum Sattessen“ sind nicht außer Haus und nicht an Feiertagen gibt.

„Strammer Max“ Bauernbrot mit rohem Schinken ¹ , zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke	6,90 €
---	--------

„Döpkes Vesperplatte“ mit Mettwurst ^{1,3} , Leberwurst, Rotwurst, Sülze, Kochschinken und hausgemachtem Apfel-Griebenschmalz, dazu Varrelbuscher Bauernbrot und Butter	10,50 €
---	---------

Varrelbuscher Bauernbrot belegt mit Aufschnitt oder Käse	4,50 €
--	--------



Und was gibt es sonst noch?

Getränke

Ob heiß oder kalt, süß oder herb, mit oder ohne Alkohol - auf unserer **Getränke- und Weinkarte** finden Sie nicht nur Durstlöscher.

Tagesmenü

Jeden Tag bieten wir ein Tagesmenü an. Sie finden es auf den großen Tafeln an der Theke.

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle **Kinderspeisekarte** und eine **Kinderfrühstückskarte**.

Eis und Desserts

Das geht immer! Unsere Mitarbeiter/-innen reichen Ihnen gerne die **Eis- oder Dessertkarte**.

Frühstück

Für einen guten Start in den Tag servieren wir täglich bis 11 Uhr Frühstück. Bitte fragen Sie nach unserer **Frühstückskarte**.

Frühstücksbuffet

Jeden Sonntag ab 10 Uhr in unserer *BauernScheune*. Bitte frühzeitig reservieren.

Kaffee & Kuchen

Eine Auswahl unserer hausgemachten Kuchen, Torten und Obstschnitten finden Sie in der Vitrine. Gerne packen wir Ihnen unseren Kuchen auch zum Mitnehmen ein. Über Ihre Vorbestellung von ganzen Kuchen oder Torten würden wir uns freuen.

Kuchenbuffet

Jeden Mittwoch und Donnerstag (außer feiertags) können Sie sich an hausgemachten Kuchen und Torten sattessen. Dazu gibt es Filterkaffee oder Tee satt.

