

Café Kränzchen

Freitag & Samstag ab 14.30 Uhr
Sonntag 10.00 bis 18.00 Uhr
sowie Termine nach Absprache
für Gruppen ab 10 Personen

Frühstück,
hausgebackene Torten und
Kuchen der Saison,
Tee und Kaffee Spezialitäten,
handwerkliches Speiseeis aus
eigener Herstellung

Schäfers Jahreszeitenküche

Freitag & Samstag:

Abendkarte ab 18 Uhr

Sonntag:

Mittagstisch à la carte 12 - 14 Uhr

Warme Küche nach Inspiration der
Wirtin und Gartenlaune der Saison

Kochkurse und Events

Hofladen

Qualität direkt vom Erzeuger
Landwirt Claus Schäfer

Weidegänse und -Enten,
Freiland-Bronzeputen, Eier aus
Freilandhaltung,
Fleisch- und Wurstwaren von
unseren hofeigenen Schweinen und
Schnucken,
frisch gekochte Marmeladen und
Gelees

Übernachtungen

Unser Gästezimmer mit Bad, Stube
und eigener Terrasse können Sie als
Einzel-,
Doppel- oder
Familienzimmer
buchen.

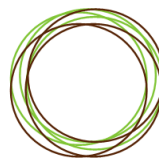
Fragen Sie nach unseren Wochenend-
Specials „Schlafen und Schlemmen“.

Wildwuchs

Blumen aus Meisterhand

Floristmeisterin Antje Schäfer
gestaltet Ihre Feierlichkeiten aller Art:
Hochzeiten,
Trauerfeiern,
Geschenksträuße,
Pflanzungen,
Großraumdekorationen
florale Werkstücke und Objekte ...

Café Kränzchen



mit Schäfers Jahreszeitenküche

Ohne
Reservierung
kein Einlass!

Terminvorschau

Sommer 2019

INDIVIDUELL - REGIONAL - SAISONAL - LECKER

sonntags 10-12 Uhr Bauernfrühstück

Frisches Obst, Brötchen und Brot, Wurstplatte mit dem Fleisch von unseren hofeigenen Tieren, Käse der Hofkäseerei Böhling aus Borchel, Forellen aus Völkersen, Rührei und Pfannkuchen, selbstgekochte Marmeladen und vieles mehr können Sie jeden Sonntagmorgen bei uns genießen. **Anmeldungen bis Freitagabend**
Preis pro Person inkl. aller warmen Getränke 19,50 Euro

sonntags 12-14 Uhr Mittagstisch

Sie können bei uns aus einer kleinen, aber feinen Speisekarte Gerichte nach Gartenlaune der Saison und Inspiration der Wirtin auswählen. Diese werden mit regionalen und saisonalen Zutaten frisch für Sie gekocht. Einige der Zutaten (sowohl unsere eigenen Produkte, als auch die unserer regionalen Kooperationspartner) können Sie direkt in unserem Hofladenbereich erwerben. Oder genießen Sie freitag- und samstagabends ab 18:00 Uhr unsere Abendkarte mit winterlichen Gaumenfreuden wie Kohl- und Wildgerichten und dazu erlesene Weine, Bier vom Fass oder Bio-Säften. Sitzen Sie, wenn es die Temperaturen zulassen, auf der überdachten Terrasse am Teich oder an kühleren Wintertagen in der gemütlichen Gaststube.

Genießen Sie den Sommer in Ahausen...

Maï bis 24. Juni 2019

Spargel à la carte

Freitag- und Samstagsabend sowie Sonntagmittag können Sie sich bis zum 24. Juni auf Spargel in verschiedensten Variationen freuen. Ob modern mit grünem Spargel auf Bruschetta, im Salat mit Erdbeeren, als Spargel-Quiche oder Eis auf Spargelschaum oder doch klassisch mit Sauce Hollandaise zu Schnitzel oder Schinken von unseren hofeigenen Tieren...

Für jeden ist etwas dabei!

Pfingstsonntag, 09. Juni	Frühstück Mittagstisch à la carte Kaffee und Kuchen	10-12 Uhr 12-14 Uhr ab 15 Uhr
Pfingstmontag, 10. Juni	Mittagstisch à la carte Kaffee und Kuchen	12-14 Uhr ab 15 Uhr

Grillbuffet-Termine: **Samstag, 22. Juni und 20. Juli ab 18:00 Uhr,**
Sonntag, 18. August ab 12:00 Uhr

Diese und weitere Termine finden Sie auch im Internet unter

www.cafe-kraenzchen-ahaussen.de

Planen Sie jetzt Ihre Familien- und Betriebsfeierlichkeiten

Ob Frühstück, kalt-warmes Buffet, 4-Gänge-Menü, Kaffeetrinken oder à la carte, Sie lieben es fein oder bodenständig, klassisch oder individuell?
Wir gestalten Ihre Feier bis zu 60 Personen (im Sommer auch mehr) gerne nach Ihren Wünschen. Confirmationen, Hochzeiten etc. (auch gerne im Catering außer Haus). **Reservierungen sind immer erforderlich! Sie garantiert Ihnen Ihren gewünschten Platz und ermöglicht uns eine bedarfsgerechte Planung - Danke!**

Schäfers Schul- & Erlebnisbauernhof GbR

Inhaber Floristmeisterin Antje und Claus Schäfer Landwirt
Mühlenstraße 8, 27367 Ahausen

Tel. 04269-5416 Bitte nutzen Sie den Anrufbeantworter Fax 04269-6393