

Liebe Gäste

Wir möchten, dass ihr euch rundum wohlfühlt, wenn ihr euch die Zeit nehmt um uns zu besuchen. Was wir dafür tun können, ist euch einen der schönsten Orte Bielefelds zum Verweilen anzubieten und euch dazu mit frischen, hausgemachten Speisen und Getränken zu umsorgen.

Unsere Kuchen und Torten sind selbstgemacht und frisch. Jeder einzelne Bestandteil wird von uns in der Küche mit Sorgfalt hergestellt. Dabei achten wir auf gleichbleibend gute Qualität bei der Zubereitung und den Zutaten.

Wir arbeiten ausschließlich mit *Bio Eiern* aus der Region.

Ihr könnt unsere Kuchen und Torten auch gerne zuhause genießen. Entweder einzelne Stücke, die ihr direkt mitnehmt (bringt euch gerne Boxen mit) oder ganze Kuchen und Torten auf Vorbestellung. Sprecht uns bei Fragen immer gerne an.

Wir wünschen euch eine wunderbare Zeit im

Café im Bauernhausmuseum

warme Speisen

Hausgemachte Suppe

Saisonal und vegan 6.70

Vanillemilchreis (vegan)

mit Zimt & Zucker 5.20

mit Apfelmus 6.20

mit heißen Kirschen 6.50

Kartoffelpuffer

mit Schmand und Schnibbelschinken 8.30

mit Apfelmus 7.80

Lippischer Pickert

7.80

mit Butter und Rübenkraut

mit Butter und Preiselbeeren

Strammer Max

8.90

Hausgemachtes Brot, 2 Bio Spiegeleier,
Schnibbelschinken und Krautsalat

Strammer Moritz

8.50

Hausgemachtes Brot, 2 Bio Spiegeleier,
Gouda, Krautsalat

Kaffeespezialitäten

Kaffee creme. Pott	3.30
Filterkaffee	3.30
Espresso	2.90
Doppelter Espresso	3.50
Cappuccino	3.80
Milchkaffee	4.10
Latte Macchiato	4.10
Karamellsirup	+0.50
Getreidekaffee	3.10
Getreidemilchkaffee	3.90
Chococino	4.10

Wir bereiten gerne jedes Getränk, ohne Aufpreis, auch mit Hafermilch zu.

Unser Kaffee wird aus Bio und Fairtrade Kaffee- und Espressobohnen hergestellt.

Heiße Getränke

Heiße Schokolade 3.90

Heiße Schokolade mit Sahne 4.30

Tee . verschiedene Sorten 3.50

Schwarzer Tee Klassik, Earl Grey,
Darjeeling, Früchte, Pfefferminz, Kamille,
grüner Tee, Kräutertee, ... fragt gerne nach

Yogi Tee 3.70

mit Honig und Milch, bio

Frischer Ingwertee bio 3.70

Glühwein alkoholhaltig 3.50

Apfel-Zimt Punsch alkoholfrei 3.70

Kindercappuccino (Milchschaum) 0.00

Wir bereiten gerne jedes Getränk, ohne Aufpreis, auch mit Hafermilch zu.

Kalte Getränke

Fritz Limonade 0.33 3.40

Kola, Kola zuckerfrei,
Misch Masch, Orange, Zitrone,
Honigmelone, Bio Apfelschorle,
Bio Traubenschorle

Lütts Landlust Schorlen 0.33 3.40

Rhabarber, rote Früchte,
Holunderblüte, Birne
schwarze Johannisbeere,

Vitamalz alkoholfrei 3.40

Lütts zurück zu den Quellen 0.33 3.00

Wildwasser,
stilles Wasser

Lütts zurück zu den Quellen 0.75 6.00

Wildwasser
stilles Wasser

Limoment 0.33 3.70

Apfel-Minze
Kirsche-Waldmeister
Birne Grüntee-Eistee

Bier, Wein, Sekt

Pinkus Spezial Biopils, 0,33L	3.90
Paulaner Weißbier Zitrone 0.0 0,33L	3.60
Hohenfelder Radler. Naturradler 0,33L	3.60
Hohenfelder Pils alkoholfrei 0,33L	3.60
Hohenfelder Weizen 0,5L	4.70
Hohenfelder Weizen alkoholfrei 0,5L	4.70
Bio Weißwein trocken 0,2L	4.50
Bio Weißweinschorle 0,2L	4.10
Bio Rotwein trocken 0,2L	4.50
Prosecco trocken 0,1L	3.70
Aperol Spritz	7.00
Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	
Spritz der Saison	7.00
Prosecco, Eis, wechselnder „Spritz“, Soda	

Kuchen und Torten

Wir bieten euch jeden Tag eine schöne Auswahl unserer frischen, hausgemachten Kuchen und Torten.

Je nach Jahreszeit bieten wir zusätzlich eine Torte der Saison oder einen Kuchen der Saison an.

Unsere Tortenklassiker:

4.70

Stachelbeer-Baiser

Gewittertorte

Kirsch-Schmand

Buchweizen-Preiselbeere

Birne-Cappuccino

Unsere Kuchenklassiker :

3.90

Käsekuchen

Lava-Sahne

Bienen-Apfelkuchen

Haselnuss-Schoko Kuchen(vegan)

Zimtschneckenkuchen (vegan)

dein Frühstück

hausgemachtes Brötchen (v)	— 1.30
hausgemachtes Körnerbrötchen(v)	— 1.50
hausgemachtes Brot	— 1.00
hausgemachtes Schokobrötchen (v)	— 1.80
Croissant	— 2.00
Butter	— 1.10
Margarine (v)	— 0.80
Marmelade (v)	— 1.00
Schokoladenaufstrich	— 1.10
Erdnussmus (v)	— 1.30
Honig	— 1.00
Frischkäse	— 0.90
Gouda	— 1.20
Ziegenkäse	— 1.20
Cheddar	— 1.20
Brie	— 1.10
Veganer Käse	— 1.20
Vegane Mortadella	— 1.10
Bio Schinken, geräuchert	— 1.90
Bio Kochschinken	— 1.80
Bio Salami	— 1.70
Bio Ei, hart gekocht	— 1.40
Bio Spiegeleier, 2Eier	— 3.10
Bio Rührei, 3 Eier	— 4.50
Vanille Milchreis (v)	
Zimt und Zucker	— 5.20
Apfelmus	— 6.20
Heiße Kirschen	— 6.70
Bio Joghurt	
mit frischem Obstsalat und hausgemachtem	
Granola Honig separat dazu	— 6.50
mit Nuss Nougat Topping	— 7.50

Frühstückskollektion

Scheune	5.20
Croissant, Marmelade, Schokolade, Butter	
Bokemühle (v)	8.50
Körnerbrötchen, Brötchen, Margarine, veganer Käse, vegane Mortadella, Vanillemilchreis	
Spieker	9.10
Körnerbrötchen, Brötchen, Butter, Ziegenkäse, Gouda, Cheddar, Brie, Frischkäse, gekochtes Ei	
Backhaus	11.20
Körnerbrötchen, Brötchen, Butter, Gouda, Ziegenkäse, Brie, geräucherter Schinken, Salami, gekochtes Ei	
Kotten. für zwei	33.20
2 Körnerbrötchen, 2 normale Brötchen, Milchbrötchen, Croissant, Butter, Gouda, Cheddar, Ziegenkäse, Brie, Salami, geräucherter Schinken, Marmelade, Rührei, Vanillemilchreis, 2 Gläser Orangensaft	