Herzlich Willkommen im

Öffnungszeiten:

Freitag 14:00 bis 18:00 Uhr
Samstag14:00 bis 20:00 Uhr
Sonntag 10:00 bis 20:00 Uhr

Nach Absprache besteht die Möglichkeit
für Hochzeits-Geburtstags-und Trauerfeiern
oder anderen Anlässen
für Sie das Kaffee zu öffnen !!!
(ab 30 Personen)

Telefon : 05204 - 3720 oder 995768

Sie finden uns auch auf
www.Kaffeehexenbrink.de

Feiern im Kaffee Hexenbrink

Besondere Anlässe verdienen einen besonderen Ort

*Ob **Hochzeit**, **Geburtstag**, **Taufe**, **Trauerfeier** oder ein anderes Fest – im **Kaffee Hexenbrink** können Sie Ihre Feier in entspannter, ländlicher Atmosphäre genießen. Unser Bauernhof-Café bietet den passenden Rahmen für kleine wie größere Gesellschaften.*

🌿 ***Gemütliche Innenräume & großzügige Außenbereiche***
🍰 ***Hausgemachte Speisen, Kuchen & individuelle Buffets***
🍽️ ***Catering jeglicher Art – ganz nach Ihren Wünschen***
☕ ***Herzliche Gastlichkeit inmitten der Natur***

Je nach Anlass und Wunsch gestalten wir Ihre Feier persönlich und unkompliziert – von der klassischen Kaffeetafel bis zum festlichen Buffet oder externem Catering. Auch ruhige, würdige Zusammenkünfte finden bei uns den passenden Rahmen.

Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und planen gemeinsam Ihre Feier.

Kaffee Hexenbrink – feiern, genießen & zusammenkommen.

Frühstücken Sie bei Uns !

Sonntags von 10:00 bis 12:30 Uhr,
nach vorheriger Anmeldung!

Unter : 05204 - 995768

Brötchen, Brot, Marmeladen, Wurst, Käse
Schinken, Rührei, gek. Eier, Bacon
Würstchen, geräucherten Fisch, Rohkost
Müsli, Milch, Quarkspeise, Joghurt, Obst
Kaffee, Tee, Säfte... zum Selbstbedienen.

In den Lebensmitteln können folgende
Inhaltsstoffe vorhanden sein:

1,2,3,5,7,8,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20,22,23,24,25,26,
27,28,29,30

Eine Auflistung finden Sie am Ende der Speisekarte!

200.	*Erwachsene*	*€ 21,90*
201.	*Kinder(4-12 Jahre)*	*€ 11,90*

Für Gruppen ab 35 Personen auch
am Samstag möglich!

Neu im Hexenbrink:

Jeden Sonntag vom Grill
wechselnde Gerichte ab 12.30 Uhr
Zur Saison

Warme Getränke

Kaffee :	Tasse	€	3,00	(9)
(auch ohne Koffein)	Pott	€	3,50	"
	Kännchen	€	4,50	"
Kaffee Crema	(Tasse)	€	3,30	"
Milchkaffee	(Jumbotasse)	€	4,80	"
Cappuccino	(Pott)	€	3,80	"
Espresso		€	3,00	"
Espresso macchiato		€	3,30	"
Latte macchiato		€	4,50	"
Eierlikör macchiato		€	5,00	
Baileys macchiato		€	5,00	
Karamel macchiato		€	5,00	
Pharisäer	(Kaffee, Rum, Sahne)	€	5,00	"
Kaffee Chocolat		€	5,00	"
(Espresso ,Heiße Schokolade)				
Heiße Schokolade		€	3,90	
- mit Sahne		€	4,30	
- mit Sahne u. Schuss Amaretto o. Rum		€	4,50	
Heiße Oma	(Heiße Schokolade, Eierlikör, Sahne).	€	5,50	"
Tee:	Glas	€	3,50	(9)
	Kännchen	€	4,50	"

Sorten :

Schwarz, Grün, Roibusch, Roibusch m. Vanille, Earl Grey, Darjeeling, Ostfriesen, Kräuter, Früchte, Kamille, Pfefferminz.

Kalte Getränke

Alkoholfrei:

		(1,3,6,9,11,12)
Coca Cola , -Light , Sprite	0,2l	€ 2,80
Fanta , Spezi , Apfel-, Rhabarber-, Traubenschorle	0,4l	€ 4,50
Mineralwasser	0,25l	€ 2,80
(feinperlig o. still)	0,75l	€ 6,50
Apfel-,Orangen-, Traubensaft	0,2l	€ 3,00

Biere:

Kloster-Kreuzberg Bier vom Fass		
aus der Bayerischen Rhön, dunkel-naturtrűb		
im Original Steinkrug	0,5l	€ 5,20
im Glasseidel	0,4l	€ 4,50
Krombacher vom Fass	0,3l	€ 3,60
(auch mit Sprite o. Cola)	0,4l	€ 4,50
Krombacher(alkoholfrei)	0,33l	€ 3,60
Diebels Alt	0,33l	€ 3,80
Alt –Schuss	0,4l	€ 4,50
Altbierbowle	0,4l	€ 5,50
Bayrisches Weizen (Flaschenbier)		
(hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5l	€ 5,20

Sekt und Wein

Sekt- Hausmarke	0,10l	€ 3,00	(29)
(halbtrocken o. trocken)	0,75l	€ 19,90	
Dornfelder Rotwein	0,20l	€ 5,90	"
(lieblich , halbtrocken , trocken)	0,75l	€ 21,90	
Primitivo Rotwein	0,20l	€ 6,20	"
(trocken)	0,75l	€ 22,50	
Weißwein Riesling	0,20l	€ 5,90	"
(halbtrocken , trocken)	0,75l	€ 21,90	
Weißwein Grauburgunder	0,20l	€ 5,90	"
(trocken)	0,75l	€ 21,90	
Roséwein	0,20l	€ 5,90	"
(trocken)	0,75l	€ 21,90	
Weinschorle	0,20l	€ 5,00	"
(rot, rosé oder weiß)			
Lillet Wild Berry	0,20l	€ 6,90	
Aperol Spritz	0,20l	€ 6,90	

Hochprozentiges

je 2cl

Liköre:

Hexentrunk	€ 2,50
Eierlikör	€ 2,00
Baileys	€ 3,00
Amaretto	€ 2,00

Schnäpse:

Steinhäger	€ 2,00
Jägermeister	€ 2,00
Wodka	€ 2,00
Wacholder	€ 2,00
Rum (Bacardi, Havana)	€ 2,00
Ouzo	€ 2,00
Gin Bombay	€ 2,50

Spezielles:

Patthorster Waldgeist	€ 2,50
Obstler Marille	€ 2,50
Obstler Williams Birne	€ 2,50
Alte Marille Prinz	€ 3,00
Malteser	€ 2,00
Ramazotti auf Eis	€ 3,00
Weinbrand	€ 2,00
Whiskey (J.Daniels, Tullamore)	€ 3,00
Longdrink 0,3l (Cola, Tonic, etc.)	€ 7,50

Eiskarte:

Eissorten: (17, 18, 20, 23, 24)

Bei speziellen Allergien geben wir gerne gesondert Auskunft.

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Wallnuss, Stracciatella, Mango, Kirsch-Amarena.

Eissoßen:

Sckoko, Erdbeere, Kirsch, Karamell	€ 0,50

6.	1 Kugel Eis	€ 2,00
7.	2 Kugeln Eis	€ 4,00
8.	3 Kugeln Eis	€ 6,00
9.	Schlagsahne	€ 1,00
10.	Erdbeerbecher(Vanille u. Erdbeereis,Erdbeeren u. Sahne)	€ 8,90
11.	Früchtebecher(Frucht u.Vanilleeis, Frisches Obst,Sahne)	€ 8,90
14.	Schwarzwaldbecher (Eis, Kirschen u. Sahne)	€ 8,90
15.	Amarenabecher	€ 8,90
16.	Eierlikörbecher(Milcheis, Mandeln, Eierlikör u.Sahne)	€ 8,90
18.	Schokobecher (Vanille, Schoko u.Stracciatellaeis, Sahne, Schokocrossies u.Soße	€ 8,90

Getränke: (9, 17, 18, 20, 23, 24)

20.	Orangenflip(Orangensaft ,Vanilleeis)		€ 6,20
21.	Sanfter Engel (Orangensaft, Sekt, Vanilleeis)	(29)	€ 6,20
22.	Eisschokolade		€ 6,20
23.	Eiskaffee	(9)	€ 6,20

Kuchen und allerei Süßes!

In allen Backwaren können vorkommen: 17, 18, 20, 22, 23, 24, 29)

1.	*Blechkuchen*	*€ 3,80*
2.	*Obstkuchen*	*€ 4,40*
3.	*Torte*	*€ 4,80*
4.	*Schlagsahne*	*€ 1,00*

Brüsseler Waffeln

31.	*mit Puderzucker*	*€ 6,20*
32.	*mit Kirschen*	*€ 7,50*
33.	*mit Vanilleeis*	*€ 7,50*
34.	*mit Vanilleeis u. Kirschen*	*€ 8,90*
37.	*mit Erdbeeren (nur in der Saison)*	*€ 8,90*
38.	*mit Blaubeeren (nur in der Saison)*	*€ 8,90*

Drei pfannenfrische Reibekuchen

56.	*mit Apfelmus*	*€ 11,50*
57.	*mit frischen Kräuterquark* *(23)*	*€ 11,50*
58.	*mit zart geräucherten Lachs* *(19)*	*€ 14,00*

Westfälischer Kastenpickert

Es kommen folgende Inhaltsstoffe vor (17, 20, 23)

Hausgemacht, frisch in der Pfanne gebraten!

Wahlweise mit oder ohne Rosinen

62.	*mit Butter*	*€ 11,50*
63.	*mit Rübenkraut*	*€ 11,50*
64.	*mit Konfitüre:* *(2, 3)* *Erdbeere, Heidelbeere, Kirsch, Himbeere, Aprikose*	*€ 11,50*
65.	*mit Pflaumenmus* *(2, 3)*	*€ 11,50*
67.	*mit Apfelmus* *(2, 3)*	*€ 11,50*
70.	*mit Kräuterquark*	*€ 11,50*
71.	*mit feiner Leberwurst* *(2, 3, 7)*	*€ 12,50*
73.	*mit zart geräucherten Lachs* *(19, 23)* *und frischen Kräuterquark*	*€ 14,90*

In der Herbst- und Winterzeit empfehlen wir auch unseren Pickert aus Kürbis!

Der Hexenbrink Burger

Es kőnnen Inhaltsstoffe vorkommen: 17, 20, 23, 26, 27

Saftiger Rinderhack Bratling(180gr.) im krossen Burger-Brötchen, knackigen Salatblatt, Zwiebeln mit delikater Soße

40.	*mit Tomate und Gurkenscheiben*	*€ 12,00*
41.	*mit Tomate, Gurkenscheiben und Käse*	*€ 12,50*
42.	*mit Tomaten, Gurkenscheiben, Speck und Spiegelei*	*€ 13,50*

dazu knusprig vom Erdapfel

44.	*Kartoffelspalten mit würzigen Paprikasalz*	*€ 4,80*
45.	*Große Pommes frites*	*€ 4,80*
	Tomaten Ketchup, Mayonnaise oder Kräuterquark	*€ 0,50*

Herzhaftes aus der Hexenbrink Küche

83. Zart geräucherter Lachs mit Zwiebelringen und frischem Dill auf Landbrot ***(19, 20, 22, 23, 28)*** *€ 6,90*

84. Strammer Max ***(2, 3, 7, 20, 22, 28)*** *€ 12,50*
Geräucherten Schinken mit 3 Spiegeleiern)

85. Hexenplatte mit Kräuterquark ***(20, 22, 23, 28)*** *€ 12,50*
Geräucherter Rohschinken, Gurken, Radieschen, Landbrot

88. Schweinemedaillons in Pfefferrahmsosse ***(8, 23, 29)*** *€ 19,50*
mit Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

100. Bratkartoffeln mit Spiegelei (17,23) € 11,90

101. Bratkartoffeln mit zart geräucherten Lachsstreifen (19, 23) € 14,90

102. Bratkartoffeln mit Schweinsbratwürsten. (2,3,7,23) € 14,90

103. Bratkartoffeln mit Bayrischem Fleischkäse und Spiegelei (17,23). € 15,90

Frische Salate aus dem Hexenbrinkgarten

Essig-Öl Dressing mit frischen Gartenkräutern

oder

Sylter Salatsosse
und Bauernbrot

105. ***Kleiner knackiger bunter Gartensalat*** *€ 7,90*
(3, 11, 23, 25)

108. ***Thunfisch Stücke auf grünem, knackigen Salat mit Schafskäse*** ***(3, 11, 19, 23, 25)*** *€ 14,90*

109. ***Hexen Chefsalat*** ***(3, 11, 23, 25)***
Bunter knackiger Salat mit Käse, Kochschinkenstreifen und Ei *€ 14,90*

110. ***Sommerlicher bunter Gartensalat mit panierten Hähnchenbrust Streifen*** *€ 15,90*
(3, 11, 20, 23, 25)

Hexenbrinks knusprige Flammkuchen

mit Kräuterrahmsosse und:
(alle enthalten 22 und 23)

111.	*Geräucherte Schinkenwürfel und Zwiebeln*	*€ 11,90*
113.	*Zart geräucherte Lachsstreifen und Zwiebel* ***(19)***	*€ 13,50*
115.	*Frische Champignons, Schinkenwürfel, Zwiebeln, Käse* ***(2,7,19)***	*€ 13,90*
116.	*Thunfisch, Zwiebel und Käse* ***(19)***	*€ 12,90*
119.	*Paprika, Tomate, Zwiebel, Käse*	*€ 12,90*
120.	*Geräucherte Schinkenwürfel, Paprika, Zwiebel, Käse*	*€ 13,20*
121.	*Zart geräucherter Lachs, Tomate, Zwiebel und Käse* ***(19)***	*€ 14,20*
122.	*Geräucherte Schinkenwürfel, Zwiebel, Schafskäse, Peperoni*	*€ 13,50*
124.	*Thunfisch, Zwiebel, Schafskäse, Peperoni* ***(2, 19)***	*€ 13,50*

Hexenbrinks leckere Schnitzel

Alle Schnitzel vom Schwein werden mit:
Bratkartoffeln oder Pommes Frites angeboten

Zusatzstoff: 17, 23, 2, 3

2077.	***Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren***	*€ 16,90*
2078.	***Schweineschnitzel nach Holsteiner Art mit Spiegel-Ei***	*€ 18.50*
2079.	***Schweineschnitzel mit Paprikasoße***	*€ 18.50*
2080.	***Schweineschnitzel mit Champignon Rahmsoße***	*€ 18,50*
2081.	***Schweineschnitzel mit Pfeffer Rahmsoße***	*€ 18,50*
2082.	***Hähnchenbrustschnitzel mit Zitronenscheiben an knackig frischem bunten Salat*** *mit Kräuterdressing oder Syltersoße*	*€ 18,50*

Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslősen kőnnen

1. *Farbstoffe*
2. *Konservvierungsstoffe*
3. *Antioxidationsmittel*
4. *Geschmacksverstärker*
5. *Schhwefeldioxid*
6. *Schwärzungsmittel*
7. *Phosphat*
8. *Milcheiweiss*
9. *Koffein*
10. *Chinin*
11. *Süssungsmittel*
12. *Phenylanin*
13. *Wachs (Fruchtschale)*
14. *Taurin*
15. *"kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"*
16. *Sulphite*
17. *Eier*
18. *Erdnüsse*
19. *Fisch*
20. *Glutenhaltiges Getreide*
21. *Schalentiere*
22. *Lupine*
23. *Milch*
24. *Schalenfrüchte*
25. *Sellerie*
26. *Senf*
27. *Sesamsamen*
28. *Sojabohnen*
29. *Schwefeldioxid und Sulphite*
30. *Weichtiere (Muscheln, Schhnecken, Calamari usw.)*

Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen, fragen Sie unsere Bedienungen.

Kaffee Hexenbrink
Winterkarte

Rinderschmorbraten mit
Rotweinsoße
Rotkohl und Petersilienkartoffeln
19,50 €

Königsberger Klopse in feiner
Kapernsoße
an Petersilienkartoffeln und marinierter
Roter Bete
16,90 €

Flammkuchen mit Rote Bete und
Apfel-Scheiben
Schafskäse, karamellisierten
Wallnusskernen
13,90 €

Feldsalat mit Roter Bete
Schafskäse, karamellisierten
Wallnusskernen
an Himbeer Vinaigrette
14,90 €

Wir freuen uns auf ihre Bestellung
Ihr Kaffee Hexenbrink Team