Landhaus-Café
Elisabeth Selovers

# Speisen & Getränke

Die beste Art, eine Versuchung loszuwerden,
ist, ihr nachzugeben. - *Oscar Wilde*

*Am 23. März 1997 ging mein Herzenswunsch in Erfüllung und ich eröffnete mein* ***Landhaus-Café****.*

Ein Urlaub in Österreich 1990 weckte den Wunsch in mir einmal ein eigenes Café zu haben. Auf einem Berg entdeckte ich ein wunderschönes, gemütliches Café und geriet ins Schwärmen und Träumen. Der Gedanke ließ mich nicht mehr los. Zu diesem Zeitpunkt wusste ich aber noch nicht, dass dieser Wunsch einmal Wirklichkeit werden würde.

Zunächst machte ich eine hauswirtschaftliche Ausbildung und beendete diese 1992 erfolgreich mit der Meisterprüfung. Ich wollte ein breites Grundwissen über alle Dinge, die mit Hauswirtschaft, das heißt Ernährungslehre, Arbeitsabläufe und Verfahrenstechniken, zu tun haben, erlangen; und zwar auf einem soliden Fundament.

1993 änderte sich meine Lebenssituation und ich fing damit an Kuchen auf Bestellung zu backen. Außerdem verkaufte ich während der Spargelsaison selbstgebackene Kuchen und Torten bei einem Direktvermarkter. Und so setzte ich mich mehr und mehr mit der Verwirklichung meines Cafés auseinander.
1995 / 96 absolvierte ich eine Unternehmerschulung und entschloss mich dann, das Café in meiner

großzügig und luftig geschnittenen Wohndiele, dem ehemaligen Wohnzimmer und der davor liegenden Terrasse mit Garten einzurichten. Ich wollte durch die private Atmosphäre erreichen, dass Gäste sich „daheim fühlen".

Nach mehr als 25 Jahren betreiben wir unser Landhaus-Café noch immer mit großer Freude. Viele Gäste begleiten uns seit dieser Zeit.
An dieser Stelle ist ein lieber Dank an Sie, unsere Gäste, für Ihre Treue angebracht, ebenso für Ihre Kritik und Vorschläge, die wir gerne in unsere Arbeitsabläufe einfügen.

Beste Qualität und sehr guter Service waren und sind unser Anspruch. Werte wie Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit, Genuss und Gemütlichkeit sind uns äußerst wichtig und haben seit Beginn einen hohen Stellenwert in unserem Handeln.

Auch unsere engagierten und kompetenten Mitarbeiterinnen bringen neue Ideen ein und somit findet eine ständige Weiterentwicklung statt.
Ein harmonischer Umgang mit unseren Gästen und ein gutes Miteinander im Arbeitsteam sind unsere Grundlage für eine gute Arbeit.

„Wir sind gerne für Sie da!"

Das Café ist Mitglied im Arbeitskreis Bauernhof Gastronomie der Landwirtschaftskammer NRW. Wir bilden uns regelmäßig weiter, damit wir die Wünsche und Vorstellungen unserer Gäste noch besser erfüllen können.
**2019 wurde das Café zum fünften Mal mit 4 von 5 goldenen Tassen ausgezeichnet.** Mit diesem Qualitätszeichen wird dokumentiert, dass sich die Qualität des Angebots stetig weiterentwickelt.
So ist das Zeichen zum einen eine Auszeichnung, zum anderen eine Verpflichtung, der es sich täglich aufs Neue zu stellen gilt. **Ebenso wurde das Café 2009 als Gewinner des Wettbewerbs „Genuss-Region Niederrhein" ausgezeichnet und 2014 nahmen wir erfolgreich an der Servicemeister-schaft teil.**

*Lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie eine schöne Zeit in unserem Landhaus-Café...*

# Frühstücksbuffet

Jeden Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr
Wir begrüßen Sie zu unserem Frühstücksbuffet und servieren Ihnen ein reichhaltiges Buffet mit frischem Brot, ofenfrischen Brötchen sowie alle anderen Spezialitäten, die Sie an unserem Frühstücksbuffet schätzen - und selbstverständlich in bester Qualität.

pro Person 15,50 €

# Niederrheinische Kaffeetafel

Anmeldung ab 10 Personen
Wir bieten Ihnen verschiedene Brotsorten, Hausmacherwurst, Mettwurst, Schinken und verschiedene Käsesorten, dazu Rübenkraut, Marmelade, Pflaumenmus und einen Blechkuchen mit Obst.

pro Person 14,50 €

## Selbstgebackene Torten

Unser heutiges Angebot finden Sie auf unseren Tafeln und auf der im Eingang ausgestellten Tortenplatte.

| | |
|---|---|
| Torten und Kuchen | 2,80 - 3,50 € |
| Sahne | 1,00 € |

Waffeln entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Angebotstafel. — Fragen Sie uns nach veganen, glutenfreien und lactosefreien Kuchen und Torten.

Die Allergenkennzeichnung finden Sie in unserem separaten Ordner.

## Hochwertige Produkte ...liebevoll verarbeitet

Wir verwenden in unserer Küche und in unserer Backstube nur beste Zutaten. **Soweit es uns möglich ist, kaufen wir nur regionale und bäuerliche Erzeugnisse.** Auch die Saison bestimmt unseren Einkauf. Wir sorgen für Frische, besten Geschmack, Nachhaltigkeit und kurze Wege für den Klimaschutz.

# Kuchen-Philosophie

Wir haben in unserem Angebot Torten und Kuchen, die wir schon seit unserer Eröffnung zubereiten. Dazu zählen unter anderem die Apfelsekttorte, die Philadelphia mit Himbeeren und die Schwarzwälder-Kirsch-Torte.

Unser Bestreben ist es, auch immer neue Kreationen auszuprobieren, um Ihnen dann neue Rezepte anbieten zu können. **Wir freuen uns immer auf Ihre Reaktionen und sind auf Ihre Tipps und Anregungen neugierig.**

## Kleine Köstlichkeiten

| | |
|---|---|
| Deftiger Schmalzteller | 3,50 € |
| Handschnitte | 2,00 € |
| Landhausplatte mit Hausmacherwurst | 6,50 € |
| Handschnitte | 3,50 € |
| Niederrheinischer Schinkenteller | 6,50 € |
| Handschnitte | 3,50 € |
| Drevenacker Mettwurstteller | 6,50 € |
| Handschnitte | 3,50 € |
| Bauernbrot mit Käse | 6,50 € |
| Handschnitte | 3,50 € |

Unsere Wurstsorten, Schinken und Bratenaufschnitte werden **mit niederrheinischem Herkunftsnachweis** von der **Metzgerei Bellendorf** in Hünxe bezogen.

## E-Bike Ladestation

Während Sie sich von uns verwöhnen lassen, können Sie kostenlos unsere E-Bike Ladestation nutzen.

## Kultur

Ganz in der Nähe laden das Otto Pankok Museum, Haus Schwarzenstein und das Heimatmuseum Hünxe zu einem Besuch ein.

## Natur

Schon auf dem Weg zu unserem Café können Sie Natur und Kultur mit allen Sinnen genießen – mit dem Fahrrad oder zu Fuß auf stillen Waldwegen oder auf der Römerroute.

# Wo sind die Kühe?

...haben sie sich schon mal gefragt, warum unser Café als **„Bauernhofcafé“** geführt wird? Auf den ersten Blick ist es nicht sofort ersichtlich, dass es sich bei uns um ein Café mit landwirtschaftlichem Hintergrund handelt.

Unser **Landhaus-Café** befindet sich auf dem Gelände einer **Forstbaumschule**. Eine Forstbaumschule ist die „Kinderstube“ des Waldes. Hier wird vom Samen bis zum Setzling die Voraussetzung für systematische Verjüngung geschaffen, sowie für den Erhalt der genetischen Vielfalt des Waldes gesorgt.

Seit nun mehr als 70 Jahren werden in der hiesigen Forstbaumschule Forstgehölze, Landschaftsgehölze und Heckenpflanzen herangezogen, sowie Nadelgehölze (z.B. Tannen, Fichten, Kiefern) und Laubgehölze (z.B. Ahorn, Eiche, Buche) ausgesät. Derzeit werden auf den umliegenden Feldern etwa 120 Baumarten „aufgeschult“.

Nicht nur die Viehzucht und der Ackerbau, sondern auch die Aufzucht von Gehölzen gehören unter anderem zu den spezifischen und sehr interessanten Bereichen der Landwirtschaft.

# Heiße Getränke

| | |
|---|---|
| Tasse Filterkaffee | 2,20 € |
| Kännchen Filterkaffee | 4,20 € |
| Tasse Filterkaffee entkoffeiniert | 2,00 € |
| Kännchen Filterkaffee entkoffeiniert | 3,90 € |
| | |
| Tasse Cappuccino | 2,60 € |
| Tasse Milchkaffee | 2,60 € |
| Tasse Espresso | 2,20 € |
| Glas Latte Macchiato | 3,10 € |
| | |
| Tasse Schokolade | 2,50 € |
| mit Sahne | 3,00 € |
| Kännchen Schokolade | 4,50 € |
| mit Sahne | 5,00 € |

## Lose Teesorten

| | Glas | Kännchen |
|---|---|---|
| Ostfriesischer Sonntagstee (Assam / Sumatra) | 2,50 € | 4,90 € |
| Früchtetee (fruchtiger Johannisbeer-Erdbeer-Brombeer-Geschmack) | 2,50 € | 4,90 € |
| Rooibos Tee in Sorten | 2,50 € | 4,90 € |
| Darjeeling First Flush „Tukdah“ | 2,90 € | 5,50 € |
| Grüner Tee „Lung Ching“ | 2,90 € | 5,50 € |

## Spirituosen

| | | |
|---|---|---|
| Korn | 2 cl | 2,20 € |
| Aufgesetzter | 2 cl | 2,40 € |
| Kümmerling | 2 cl | 3,00 € |
| Asbach | 2 cl | 3,00 € |
| Jägermeister | 2 cl | 3,00 € |
| Baileys | 2 cl | 3,00 € |
| Grappa (10 Jahre im Eichenfass gereift) | 2 cl | 4,20 € |

## Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---|---|
| Coca Cola | 0,20 l | 2,30 € |
| Coca Cola light | 0,20 l | 2,30 € |
| Fanta | 0,20 l | 2,30 € |
| Mineralwasser | 0,25 l | 2,30 € |
| Mineralwasser naturell | 0,25 l | 2,30 € |
| Mineralwasser | 0,75 l | 5,20 € |
| Bitter Lemon | 0,20 l | 2,30 € |
| Apfelschorle | 0,25 l | 2,40 € |

## Van Nahmen Säfte

| | | |
|---|---|---|
| Apfelsaft | 0,20 l | 2,60 € |
| Orangensaft | 0,20 l | 2,60 € |
| Schwarzer Johannisbeersaft | 0,20 l | 2,60 € |
| Rhabarbersaft | 0,75 l | 5,90 € |
| Rhabarberschorle | 0,20 l | 3,00 € |

## Alkoholfreie Biere

| | | |
|---|---|---|
| König Pilsener | 0,33 l | 2,80 € |
| Feldschlösschen Malzbier | 0,33 l | 2,80 € |
| Erdinger Weizenbier | 0,50 l | 4,20 € |

## Flaschenbiere

| | | |
|---|---|---|
| Radler | 0,33 l | 2,80 € |
| König Pilsener | 0,33 l | 2,80 € |
| Diebels Alt | 0,33 l | 2,80 € |
| Erdinger Weizenbier | 0,50 l | 4,20 € |

## Weine

| | | |
|---|---|---|
| Sherry Medium | 5 cl | 3,00 € |
| Sherry Dry | 5 cl | 3,00 € |
| Weißwein | 0,20 l | 4,50 € |
| Rotwein | 0,20 l | 4,50 € |
| Rosé | 0,20 l | 4,50 € |

## Sekt

| | | |
|---|---|---|
| Freixenet Piccolo | 0,20 l | 5,20 € |
| Freixenet Flasche | 0,75 l | 16,00 € |
| Fruchtsecco „van Nahmen“ Piccolo | 0,20 l | 5,20 € |
| Fruchtsecco „van Nahmen“ Flasche | 0,75 l | 16,00 € |

# Die „leckere“ Geschenkidee

Fragen Sie unser Servicepersonal nach einem Geschenk-Gutschein für einen Besuch in unserem Landhaus-Café. Wir freuen uns, Menschen, die Ihnen am Herzen liegen, verwöhnen zu dürfen.

*Wir wünschen Ihnen eine entspannte Zeit in unserem Café und viel Freude daran, unsere Köstlichkeiten ausgiebig zu genießen.*

**Preisänderungen behalten wir uns vor.**

# Landhaus-Café Selders

Landwehr 2 · 46569 Hünxe-Drevenack

Tel.: 02858/82452 · www.cafe-selders.de

Frühstücksbuffet:
Jeden Sonntag: 9.00 - 12.00 Uhr

Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf Tafeln in unserem Café und auf unserer Homepage.