

Eine Auswahl herzhafter Speisen erhalten Sie täglich bis 14:30 Uhr Bitte beachten Sie unser Angebot auf der Schultafel



21 freuen uns, Sie im Café Alte Schule zu begrüßen!

Das Café Alte Schule ist ein Betrieb der KompetenzFörderung Schloss Hamborn. Die KompetenzFörderung bietet sozialpädagogisch begleitete Lernfelder für die Persönlichkeitsentfaltung junger Menschen.

Die Getränke und Speisen inkl. aller Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Erzeugung. Wir legen Wert auf eigene, frische Zubereitung und bevorzugen regionale Produkte, zum Beispiel die Demeter-Lebensmittel aus Schloss Hamborn.

Im Eingangsbereich unseres Cafés finden Sie Informationen zu unseren Kulturveranstaltungen sowie Flyer mit Informationen aus weiteren Arbeitsbereichen von Schloss Hamborn.

Eine Auswahl herzhafter Speisen erhalten Sie täglich bis 14:30 Uhr. Bitte beachten Sie unser Angebot auf der Schultafel.

Einen angenehmen Aufenthalt im Café Alte Schule wünscht Ihnen

Ihr Café-Team





Kaffee

Wir servieren **Demeter-Gourmet-BioKaffee**, feinster Arabica Hochlandkaffee, geröstet in Hessens erster Bio-Kaffeerösterei in Weimar-Kehna.

	klein / groß	3
Tasse Kaffee *	3,00 € / 4,20 €	Ē
Milchkaffee *	4,20 €	
Latte Macchiato *	4,50 €	-mc ²
Cappuccino *	3,80 € / 4,50 €	€
Cappuccino mit Sahne *	4,50 €	€
Espresso	2,70 € / 4,00 €	Ξ
Espresso Macchiato	2,80 € / 4,10 €	E (5)

2+2=4

* Kaffee auch entcoffeiniert (Bio-Qualität)

Unser Demeter-Kaffee

Unseren Kaffee beziehen wir von der DeKene-Rösterei in Kehna im Marburger Land.

ÖKOLOGISCH - SOZIAL - FAIR

Die Rösterei in Kehna ist die älteste Bio-Rösterei Hessens. In handwerklicher Tradition werden hier die extra handverlesenen Kaffeebohnen im schonenden Langzeitröstverfahren zu aromatischem Röstkaffee weiterverarbeitet. Die DeKene-Rösterei ist Teilbereich der Gemeinschaft in Kehna, ein inklusives Projekt, in dem Menschen mit Behinderung leben und arbeiten.

KAFFEE VERBINDET – DIREKTER HANDEL MIT KAFFEEBAUERN



Der Einkauf des Rohkaffees direkt bei den Kaffeebauern bietet Erzeugern und Verbrauchern Vorteile. Die Bauern bekommen einen deutlich höheren und stabileren Preis. Für Rösterei und Verbraucher wird Transparenz über die Bedingungen des Anbaus und der sozialen Gegebenheiten gewährleistet. Sinnvolle Projekte wie das Orang Utan Coffee Project und Palawan Musang Coffee können gezielt gefördert werden.



Die Rösterei in Kehna nahm im Jahre 2000 ihren Betrieb auf und ist damit die älteste Rösterei Hessens, die ausschließlich Kaffee aus zertifiziertem Bio-Anbau verarbeitet.



ESPRESSO

Durch die schonende Espresso-Röstung verliert der Honduras-Kaffee seine Säure und gewinnt dadurch gleichzeitig eine angenehme Fülle. Im Abgang hinterlässt er einen feinen Geschmack nach Bitterschokolade. Dieser Kaffee wird in der Finca 18Conejos, die nach einem berühmten Inka-König benannt ist, biologisch-dynamisch angebaut.

KAFFEE

Unser Demeter zertifizierter Kaffee aus Honduras zeichnet sich durch ein weiches Aroma sowie einen mittleren Körper mit einer feinen, fruchtigen Säure aus. Er ist für alle Kaffeezubereitungsarten hervorragend geeignet. Dieser Kaffee wird ebenfalls in der Finca 18Conejos biologisch-dynamisch angebaut.



Kaffee

	klein / groß
Getreide-Kaffee3,0	0 € / 4,20 €
Getreide-Milchkaffee	4,20 €
Kaffeespezialitäten 🕜	
Kaffee "Pompadour" Starker Kaffee, Zartbitterschokolade, Zimt, Kardamon und Sahne	5,50 €
Zimtkaffee	5,00€
Kaffee "Alte Schule" Kaffee, Milch und Zotter Schokolade (Zotterschokolade nur von Okt April)	5,20€
Milchkaffee "Hafer"	4,50 €
Hafer Macchiato	4,60 €

2+2=4

Ausgesuchte Teespezialitäten

Unsere hochwertigen Tees, selbstverständlich kontrolliert biologisch angebaut, servieren wir Ihnen lose (Kanne mit 2 Tassen) oder im Teebeutel.

Schwarzer Tee

Darjeeling

5,20€

Earl Grey		5,20 €
mit natürlichem Bergamotte-Aroma		
Assam	7.32	5,20€
Grün-, Früchte- und	d weitere Teesorten	
China Jasmin "Ming Feng Hao"	5.7	5,20 €
Grüner Tee "China Sencha Finest"		5,20€
Rooibos Pur		5,20 €

Srün-, Früchte- und weitere Teesorten

Rooibos "Vanille"	5,20€
Früchtetee "Gute Laune"	5,20 €
Pfefferminztee	5,20 €
Tee im Glas (Teebeutel) Darjeeling, Grüner Tee, Fenchel, Rooibos oder Kamille	3,20 €
Haustee und diverse Teesorten aus eigener Herstellung	5,20 €
Bitte fragen Sie nach Tee vom Obsthof Schloss Hamborn!	
Unsere Tees und noch mehr erhalten Sie hier im Café und beim Obsthof, Schloss Hamborn	81



2Jeitere heiße Setränke

klein / groß

Kakao	,00 € / 4,00 €
Kakao mit Sahne	4,50 €
Trink-Schokolade "Zotter" Handgeschöpfte Österreichische Schokolade mit diversen Gewürzen (nur von Okt Ap	4,60 €
Glas Milch	3,00€
Heiße Zitrone	3,50 €



Kuchen- und Tortenspezialitäten

Alle vollwertigen Kuchen und Torten stellen wir frisch für Sie her, das wechselnde Angebot finden Sie in unserer Kuchentheke, auch zum Mitnehmen. Teilweise sind die Kuchen und Torten weizenfrei!*

Kuchen, Stück ________4,50 €

Torte, Stück ______4,80 €



* Glutenfreiheit kann nicht garantiert werden







klein / groß

			100
Mineralwasser "St. Leonards" 0,2 / 1, Natürliches Mineralwasser "Natur" oder "Mediu			
Apfelsaft aus Direktsaft 0,2 l		3,50 €	
Orangensaft aus Direktsaft 0,2 l		3,50 €	
Apfelsaftschorle 0,2 I / 0,5 I		3,20 € / 5,20 €	
Orangensaftschorle 0,2 I / 0,5 I		3,20 € / 5,00 €	
Mehrfruchtsaft mit Karottensaft 0,2 l		3,70 €	
Erfrischungsgetränk "NOW" 0,33 l		3,70 €	
in den Sorten Orange, Cola, Cola-Orange, Limor	ne oder Beere		
"BioZisch" Rhabarber 0,33 l	/。\	3,70 €	1000

2+2=4

Bierauswahl

Lammsbräu-Edelpils 0,33 l		4,20 €
Lammsbräu-Edelpils 0,33 l alkoholfrei		4,20 €
Lammsbräu "Radler" 0,5 l Edelpils mit Limonade	888	5,20€
Lammsbräu "Dunkel" 0,5 l Malzbetontes Schwarzbier	080	5,20€
Lammsbräu-Hefeweizen 0,5 l" "Weiße"		6,50 €
Lammsbräu-Hefeweizen 0,5 l alkoholfrei	8	6,50 €

21ein & Seld

0,21/0,71

	XIII
Spätburgunder Rosé – Demeter	7,50 € / 18,50 €
fruchtiger, trockener Rosé – Steilhang 33°/45° – Weingut Fuchs-Jako	bus
Rotwein 2015 Aechtholt Regent – Demeter	7,50 € / 18,50 €
trocken, Duft nach Holunder und Lakritz – Weingut Fuchs-Jakobus	7,30 €7 18,30 €
accident, plant mach and cannic control of the cont	
Weißwein, Rivaner – Demeter	7,50 € / 18,50 €
Steilhang 33°/45° – Weingut Fuchs-Jakobus	
Weißwein, Beckheimer – Demeter	7,50 € / 18,50 €
trocken – Weingut Fuchs-Jakobus	7,30 €, 10,30 €
30	
Weinschorle 0,2 I	5,50 €
Sekt "Tango" 0,2 / 0,75	7,50 € / 18,50 €
Brut (trocken)	7,50 €7 18,50 €

2+2=4



Zuser Demeter-Zein

Unsere Weine beziehen wir vom Weingut Fuchs-Jacobus, einem Demeter-zertifizierten Weingut aus Schweppenhausen an der Nahe.

Die Passion für den Weinbau wurde Marlene und Wilfried Jacobus in die Wiege gelegt. Aus der engen Verbindung mit der Natur wuchs die "Mission" für eine ökologische Wirtschaftsweise. Und weil man im Weingut Fuchs-Jacobus keine halben Sachen macht, entschied man sich für deren konsequenteste Form: den biologisch-dynamischen Weinbau nach den Demeter-Richtlinien.



IM EINKLANG MIT DER NATUR

Eine Fläche von 15 ha komplett nach den Prinzipien des biologisch-dynamischen Landbaus zu betreiben und das größtenteils in der Steillage



– diese Mühe macht sich derzeit kein anderer Winzer in Deutschland. Fuchs-Jacobus schon.

Denn sie wollen nicht nur herausragende Weine produzieren, sondern auch die wunderbare Vielfalt des Steyerbergs in seiner Ursprünglichkeit erhalten.



DIE PHILOSOPHIE

Um die natürliche Schönheit eines Weins herauszuarbeiten, muss man ihm Zeit geben. Man darf nichts erzwingen, was nicht da ist und umgekehrt seine natürlichen Potentiale nicht durch Enzyme, Industriehefen und andere "Schönungsmittelchen" beeinträchtigen.

Denn für Fuchs-Jacobus ist es nicht entscheidend, dass jede Stunde ihrer Zeit bezahlt wird. Wichtiger ist, dass ihre Arbeit letztlich durch ein herausragendes Ergebnis belohnt wird.



DER STANDORT IST ENTSCHEIDEND

Besonders gute Weine stammen meist aus einem Gebiet mit einem

ganz eigenen Mikroklima und einer sehr speziellen Bodenqualität. Innerhalb dieser Gebiete hat wiederum auch jeder Weinberg seinen individuellen Charakter. Das schmeckt man bei den Demeter-Weinen von Fuchs-Jacobus besonders deutlich heraus.



Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben den in den Rezepturen angegebenen Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.





Wir sind für Sie da:

Dienstag bis Freitag: 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr Samstag: 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr Sonntag und Feiertag: 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Montag RUHETAG

Café Alte Schule KompetenzFörderung Schloss Hamborn

Schloss Hamborn 15, 33178 Borchen www.cafe-schloss-hamborn.de



DE-ÖKO-022