

Kaltgetränke

Soft

Mineralwasser / Mineralwasser still 0,25l / 0,75l 2,00€ / 3,50 €

Apfelschorle / Sprite / Cola / Cola light 0,33l 2,50€

„Pipilotta „ hausgemachte Limo

Orange-Zitrone / Limette-Minz / Brombeere

0,35l 3,00€

Biere von Potts !

Pils / Landbier / Radler / Weizen / Weizen alkoholfrei

0,33l 2,50€

Schnappes

Williams / Fernet / Maltesa / Ramazotti 2cl 2,50€

Heissgetränke

Cafe

Cafe Crema / Cappucino / Milchkaffee / Kakao	2,50€
Kakao & Sahne / Latte Macchiato	3€
Espresso / Espresso doppelt	2€ / 3,50€

Warm ums Herz

Lumumba	4€
Grog	3,50€

Tee

Pfefferminz / Darjeeling / Früchte / grüner	2,50€
frische Minze aus dem Garten -Saison-	4,00€

Wein & Spritziges

Weine aus Südafrika

Savignon blanc – Weißwein (L)	0,2l / 0,75l	4,50€ / 16€
Pinotage – Rotwein (L)	0,2l / 0,75l	4,50€ / 16€
Rose-halbtrocken(L)	0,75l	18€
Riesling trocken(L)(Deutschland)	0,75l	18€

Spritzig

Hugo / Aperol Sprizz	0,3l	6€
Piccolo	0,2l	4,50€
Prosecco	0,75l	14€

„Auf das süße Leben „

Alle Preise incl. MwSt

Süßes

hausgebackene Waffel

& einfach nur Puderzucker 3€

(A Nr.1,C,O,2,14)

& Vanilleeis 3,50€

(A Nr.1,C,O,2,13,8,16)

„Heiße Liebe“ & Kirschen / Vanilleeis / Sahne 4,50€

(A Nr.1,C,O,2, 8, 16)

„Oma's Waffel“ & Eierlikör / Vanilleeis / Sahne 4,50€

(A Nr.1,C,O,16,2)

hausgebackener Kuchen

Käse & Apfelkuchen gehören zu

unseren Spezialitäten

- weitere Auswahl in der Vitrine -

3€

(A Nr.1,C,O,2,8,14)

Sahne 0,50€

(O,2)

„Kein Kuchen ist auch keine Lösung „

Alle Preise incl. MwSt

Straußensteak

Zum Einsteigen

Straußensteak / gemischter Salat / Hausdressing /
hausgemachte Kräuterbutter / Baguette

(A Nr.1,X)

125g 12€

250g 18€

Pfeffrig

Straußensteak / hausgemachte Pfeffersauce /
Pommes / Grillgemüse

(A Nr.1,O,I,X,16,9)

125g 14€

250g 19,50€

„Entsprechend unserer Empfehlung braten

wir das Steak Medium“

Achtung – ergänzendes Tagesgericht !

Salate / Kids & Snacks

großer Salat

Hausdressing / Kräuterbutter / Baguette

„Bauernsalat“ & Hirtenkäse / Oliven 8,50€
(A Nr.1,X,L)

„Mit Steak“ & Straußensteakstreifen 13,50€
(A Nr.1,X,L)

Kleine Gäste bis 12]

Pommes / Mayo / Ketchup / Lolli

Kinderburger -ohne Deko 6€
(A Nr.1,Ci,K,15,6,10,L)

Nuggets 6€
(A , 15,2,1,X,L)

Um die Wurst

150g Farmercurrywurst -pikant- & Pommes 6,50€
(A Nr.1,C,O,16,12,X,F)

Burger

Der **Wilde** & Pommes oder Salat

Käse / Speck / Schmorzwiebel / Tomate / Salat / rauchige BBQ Sauce

(A Nr.1,X,I,C,O,F,4,5,10,12,16,15)

180g **Rind** 13,00€ 180g **Strauß** 14,00€

Der **Klassiker** & Pommes oder Salat

Salat / Tomate / Zwiebel / 2erlei Saucen

(A Nr.1,X,I,C,O,F,4,5,10,12,16,15)

180g **Rind** 10,50€ 180g **Strauß** 11,50€

130g **Veggi** 10,50€

Der **Gepinselte** & Pommes oder Salat

Pulled Pork / Käse / unser Kraut / Jalapeno

(A Nr.1,X,I,C,O,F,4,5,10,12,16,15)

11,50 €

Dazu

Käse / Speck /
Sauerrahm / Trüffelmayo /
Guacamole / BBQ 1 €

(A Nr.1,X,I,C,O,F,4,5,10,12,16, 15)

Mayo / Ketchup 0,50€
(Nr.1,X,I,C)

Pommes 3 €

Süßkartoffelpommes 3,50€
(Nr.1,2,15)

Beilagensalat 3,50€

Der **Boss** & Pommes oder Salat

Käse / Speck / Schmorzwiebel / Tomate / Salat / Jalapeno / 2erlei Saucen

(A Nr.1,X,I,C,O,F,4,5,10,12,16,15)

360g **Rind** 16,00€ 360g **Strauß** 17,00€

Flammkuchen

Klassisch & Spezial

„Elsass“

Speck / Zwiebel

(A Nr. 5,0,1,15)

7,50€

„Spezial“

Speck / Zwiebel / Tomate / Hirtenkäse

(A Nr.5,0,1,15)

8,50€

Vegetarisch & Vegan

„Tomate“

Tomate / Zwiebel / Hirtenkäse

(A Nr.5,0,1,15)

8,50€

„Vegan“

Grillgemüse

(A Nr.5,1,15)

8,50€

„Um die Zufriedenheit **aller** Gäste gewähren zu können

& Wartezeiten einzudämmen, bitten wir um

Verständnis, dass wir in der Hauptsaison keine

Sonderwünsche gewähren können. „

Frühstück — 10-11:30 Uhr- (April-September)

"Der Klassiker"

Orangensaft, 2 Brötchen, Käse, Schinken, Marmelade, Honig

(A Nr. 1,0,4,8,9,16)

7,50€

"Farmer's Frühstück"

Orangensaft, 2 Brötchen, Käse, Rührei mit Speck

oder mit Tomate & Lauch, (A Nr. c,1,0,4,9) 8,50€

„Der Aufgeweckte“

Rührei, Speck, pikante Guacamole im

Burgerbrötchen 5€

Omelett mit Schinken oder Tomate & Lauch (c) 3,50€

Portion Rührei natur / Speck (c) 3€ / 3,50€

Wir bereiten ein ganzes **Straußenei** für Euch zu – sprecht uns an -

„die FARMer“

Essen, Rutherweg 39a 45133 „die FARMer GmbH“

Event

Gern planen wir Dein
Event jeder Art
Sprich uns an !!

Hausgemachte Limo

„Pipilotta“ in 3 Sorten
auch für Zuhause

Straußenfleisch

Filet 45€ / Kg

Steak 39€ / Kg

Braten 30€ / Kg

Gulasch 28€ / Kg

Leber 8€ / Kg

Schön, dass Du da bist

Straußenei
32 €

Öffnungszeiten:

März&Oktober Mi-So 11-18 Uhr

April-Sept. Mo-So 10-21 Uhr

Nov. & Dez. Sa&So 11-18 Uhr

Instagram:

„restaurant_die
farmer“

Facebook:

„Straußenfarm &
Swingolf Essen“

„die FARMer & der Rutherhof“

Die FARMer, dass sind wir & DU !

Wieso essen wir von Palmblättlern ?

Kurz gesagt, weil uns nachwachsende Rohstoffe überzeugen.

Jeder Teller kann zu 100% ökologisch angebaut werden.

Wieso gibt es keine Straußenfarmführungen mehr ?

Zurück zur Natur ! Uns ist das Wohl der Tiere sehr wichtig, deswegen leben sie draußen oder aber im Stall so wie sie es wünschen. Aus diesem Grund ziehen sie ab diesem Jahr auch ihre Küken selber groß & wir können Euch kein Kinderzimmer mehr präsentieren.

Wieso duzen wir Dich einfach ?

Ihr seit bei uns zu Besuch & Zuhause duzt man sich !

Du hast versucht uns anzurufen & nur der AB ging dran ?

Vermutlich haben wir gerade Leibgerichte gekocht & Kunden einen schönen Aufenthalt ermöglicht. Sei uns nicht böse auch um Dich kümmern wir uns in aller Ruhe und alle Anfragen können über unsere Website schnell & unkompliziert gestellt werden.

Wir melden uns fix ! Versprochen !

Wann kann ich Straußenfleisch kaufen ? (Preise siehe Seite 1)

Wenn Du Glück hast ist die Kühltheke jetzt gerade gefüllt. Ansonsten empfehlen wir Dir bei uns vorzubestellen. So können wir Dich anrufen sobald das von Dir gewünschte Fleisch da ist ! Gerne nehmen wir Dich auch in unsere Kundendatei auf & schon rufen wir Dich an sobald die nächste Schlachtung verfügbar ist.

Straußenfleisch Südafrika

Das von uns verwendete Straußenfleisch in der Gastronomie wird zum Teil aus Südafrika zu bezogen. Mittlerweile ist es nicht mehr möglich den Restaurantbetrieb allein von unserem Straußenfleisch zu versorgen. Die südafrikanische Straußenfarm haben wir persönlich besichtigt und können versichern, dass die Tierhaltung unseren Ansprüchen entspricht. Das Straußenfleisch im Hofladenverkauf ist ausschließlich von unseren Tieren / einem Kollegen aus der Region.

Was uns sonst am Herzen liegt

Wenn jeder in seiner Welt die Augen offen hält können wir durch viele kleine Dinge großes Verändern. Uns ist es ein Anliegen Speisereste so klein wie möglich zu halten. Lebensmittel sind zu wertvoll und zu viele Menschen hungern.