



Liebe Kundinnen und Kunden!

Diese Woche am Mittwoch, den 19. April eröffnen wir wieder unser Hof Café!

Als Saisonbetrieb, und mit Sitzplätzen ausschließlich unter freiem Himmel, öffnen und schließen wir mit dem Kreislauf der Jahreszeiten. Von April bis Oktober haben wir jeweils am Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 9 Uhr bis 18:30 Uhr geöffnet.

Mitten im Herzen des Hofes, umgeben von historischen landwirtschaftlichen Gebäuden und stattlichen Birken befindet sich unser kleines Hof Café. Jung und Alt können hier unser kulinarisches Angebot und das besondere Ambiente bei einer köstlichen Tasse Café genießen.

Bei uns finden Sie etwas für den kleinen und großen Hunger, leckere Torten, Kuchen und Eis.

Alle unsere Speisen und Getränke sind natürlich zu 100% in Demeter oder Bio-Qualität und stammen überwiegend von unserem Hofgut oder von regionalen Produzenten.

Selbstverständlich backen wir unsere saisonalen Kuchen und Torten selbst.

Für unsere kleinen Gäste befindet sich im geschützten Innenhof ein Sandspielplatz und unser Hofbrunnen. **Parkplätze stehen im Zufahrtbereich außerhalb des Innenhofes zur Verfügung.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Ein Beitrag von Hanno Willasch
Grüne Kiste, Hofgut Rengoldshausen

Eigene Produkte

Schnittlauch, Chicorée, Rucola, Dill, Radieschen, Möhren Rodelika, Pastinake, Knollensellerie, Kartoffeln, Rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln, Milch, Rindfleisch, Belugalinsen.



Hundefutter Hofhuhn PUR

Bio-Premium-Ergänzungsfuttermittel für Hunde 100 % pures Bio-Huhn aus artgerechter Bio-Tierhaltung Single-Protein - Fleisch aus nur einer Proteinquelle Ideal als Teil einer Ausschlussdiät Getreide-, gluten- und laktosefrei Ohne künstliche Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe

Wer Bio-Hundefutter dekadent findet, der sollte sich im Gegenzug aber auch ein paar unbequeme Fragen zur Massentierhaltung gefallen lassen. Eine gesunde und bedarfsgerechte Ernährung ist der Grundstein für die Gesundheit Ihres Tieres.



Rotkohlsalat

600 g Rotkohl
250 g Apfel
150 g Möhren
1 Bund Schnittlauch
Olivenöl, Senf, Weißwein Essig, Apfelsaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ein Dressing anrühren, in das Dressing den feingeraspelten Kohl, die grob geraspelten Äpfel und Möhren und den Schnittlauch geben und gut ziehen lassen!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!