

Der Schafstall



So., 31. Dezember 11:00 - 22:00 Uhr

Das Silvesterbrunchbuffet ab 11:00 Uhr

Unser Brunchbuffet kostet pro Person 25,00 €,
das Frühstück 18,50 €

Das Silvesterbuffet 2017 von 18:00 – 21:00 Uhr

Tagessuppe

Heringssalat,
Teufelssalat,
Räucherfischplatte,
Bulgursalat mit Sellerie und Karotte,
Kichererbsensalat mit Paprika,
Frische Tomaten mit gebratenen Auberginen
und Kapern,
Fenchel - Orangensalat

Seelachs auf Steckrübengemüse,
Wildgulasch,
Apfelrotkohl,
Kartoffelgratin,
Grünkohlaufauf mit Gnocchi

Berliner,
Schokowaffeln und Mascaponecreme mit Trauben.

30€ pro Person

Das Café-Restaurant im Büsenbachtal
Carla Hoffmann
Am Büsenbach 35, 21256 Wörme
Tel. 04187-1072, mail@cafeschafstall.de
www.cafeschafstall.de

Unsere Öffnungszeiten 2018

Bis 19. März 2018:

Sa., So. & feiertags 11:00 - 22:00 Uhr

20. März bis 30. Juni 2018:

Di. - Fr. 12:00 - 22:00 Uhr

Sa., So. & feiertags 11:00 - 22:00 Uhr

01. Juli bis 31. Oktober 2018:

Mo. - Fr. 12:00 - 22:00 Uhr

Sa., So. & feiertags 11:00 - 22:00 Uhr

Ab 01. November 2018:

Sa., So. & feiertags 11:00 - 22:00 Uhr

Für Veranstaltungen, Feiern und Gruppen ab
15 Personen können jederzeit individuelle
Öffnungszeiten vereinbart werden.

Der Schafstall



Das kleine Glück im Büsenbachtal

Dezember 2017



Stimmungsvolles, Vorweihnachtliches und Festliches

Im Dezember bieten sich im Schafstall viele
kulinarische und kulturelle Gelegenheiten,
den beginnenden Winter zu genießen.

Fr., 01. Dezember 20:00 Uhr

Geschichten von der Vergänglichkeit

Der Erzähler Jörn-Uwe Wulf ist sich sicher:
Diese Geschichten geben Kraft und die seltene
Gelegenheit mit der eigenen Vergänglichkeit
heiter in Kontakt zu kommen.
Es sind Märchen, die er auf den
Ohlsdorfer Märchenspaziergängen erzählt.



Eintritt 13,50 €

Vor den Geschichten können Sie à la carte speisen
(Bestellung bis 19:00 Uhr).
Nach der Veranstaltung wird ein Dessert für alle
gereicht (im Erzählpreis enthalten)

Sa., 02. + So., 03. Dezember 11:00 - 17:00 Uhr

Wörmer Advent

Wärmende Suppe, Heidschnuckenburger (oder eine
vegetarische Variante), viele hausgemachte Kuchen
und Torten zum Kaffee oder Speisen à la carte am
gemütlich warmen Grundofen. Auf dem Hof brennt
ein Feuer zum Wärmen und Anschauen.
Wärmt auch auf: Hochprozentiger Schäferpunsch,
fruchtiger Heideblütenpunsch (ohne Alkohol) oder
eine frisch gebackene heiße Schoko-Lebkuchenwaffel.
Für den Weihnachtsvorrat: Stollen, Fruchtbrot und
anderes Gebäck.
Weihnachtliches gibts auch im Schäferlädchen.
Der Wörmer Kutschenshuttle startet vor dem
Schafstall und bringt Sie zu allen Veranstaltern.



Fr., 08. Dezember 19:30 Uhr

Hilfe, die Herdmanns kommen!

Auch schon eine kleine Tradition:
Die schrecklich-schöne Geschichte für alt und jung -
nach dem Roman von Barbara Robinson,
gelesen vom Schauspieler Joachim Zawischa

Erwachsene 14 €, Kinder 8 €

Vor der Lesung
können Sie ab 17:30 Uhr
à la carte speisen
(Bestellung bis 18:30 Uhr).



Fr., 22. Dezember 20:00 Uhr

Geschichten vom Licht

Alle Jahre wieder – nun tatsächlich Tradition:
Zum Lichtfest erzählt Jörn-Uwe Wulf
die Lichtmärchen.

Eintritt 13,50 €



Vor den Geschichten können Sie à la carte speisen
(Bestellung bis 19:00 Uhr).
Nach der Veranstaltung wird ein Dessert für alle
gereicht (im Erzählpreis enthalten)

So., 24. Dezember

ist der Schafstall geschlossen.

Mo., 25. Dezember 2017 – Mo., 01. Januar 2018

ist der Schafstall durchgehend geöffnet:
Feiertags und am Wochenende 11:00 bis 22:00 Uhr,
in der Woche 12:00 - 22:00 Uhr.

Mo., 25. + Di., 26. Dezember

Das Weihnachtsbrunchbuffet

Unser festlich erweitertes Brunchbuffet
kostet pro Person 30,00 €, das Frühstück 23,50 €

Das Weihnachtsmenü 2017

Menü Fisch

Forellenmousse
auf Sauerteigcrostini, mit eingelegter Rote Bete
Gebratener Seeteufel mit Weissweinsauce
auf Peperonata, dazu Schafskäsepolenta
Trifle vom Fruchtbrot
mit Mascaponecreme, Mandarinenfilet
und Orangesauce

30,00 €

Menü Fleisch

Kleiner Fischeintopf
mit Miesmuscheln und Sauce Rouille
Konfierte Entenkeule
mit Rahmsauce, glasierten Maronen, Apfelrotkohl
und Kartoffelgratin

Bratapfel
mit Marzipan und Rosinen gefüllt, dazu Vanillesauce
35,00 €

Menü Vegetarisch

Kräuterseitlinge
auf Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons
Pastinaken - Grünkernrisotto
mit Blauschimmelkäse, Walnüssen und Birne
(gerne ersetzen wir den Blauschimmelkäse auch
durch Deichkäse)

Windbeutel
mit Lebkuchenmousse gefüllt,
auf Gewürzmandarinen

25,00 €

Die Gänge lassen sich auch individuell kombinieren.