

*milk
and more*



Leckeres liebevoll zubereitet

*Bitte bestellen Sie am Tresen, wir bringen Ihnen
die Bestellung dann gerne an den Tisch!*

**Essen
&
Trinken**

*Wir verarbeiten hochwertige regionale Produkte,
bei dem der Erzeuger erhält was er braucht.*



Es war einmal ...

Der Landwirtschaftliche Betrieb der Familie Hinrichsen blickt auf eine lange Familientradition zurück. Seit dem Jahr 1630 bereibt die Familie einen landwirtschaftlichen Betrieb auf Föhr. Seit 1771 hat sie Hof und Ländereien in Dunsum. Den jetzige Standort des Hofes, die Aussiedlung, gibt es seit 1964.



Wie viele Föhrer hat es auch die Vorfahren des derzeitigen Hofbesitzers, Jan-Robert Hinrichsen, nach Übersee gezogen. So wanderte erstmals sein Urgroßvater Hinrich Cornelius Hinrichsen um 1860 nach Amerika aus und wurde Baumfäller. Weitere folgten, aber immer wieder kam der ein oder andere zurück nach Föhr, um den landwirtschaftlichen Betrieb fortzuführen.



Die ausgewanderten Vorfahren der Familie waren unter anderem Kapitäne auf der Amerika-route oder betrieben in New York Delikatesen-Geschäfte. Aus dieser Zeit stammen die Rezepte für die Feinkostsalate, die wir bei unserem Brunch am Samstag anbieten.



Auch heute gibt es noch guten Kontakt zu den Verwandten in den USA, die dort Farmer im Hudson Valley sind.



Kalte Getränke

Milch	0,3 l	1,00 €
Kalter Kakao	0,3 l	1,20 €
Deichlimo Holunder, Apfelschorle, Zitrone, Orange, Kola	0,33 l	2,30 €
Mezzomix^{1,2,3}, Cola light^{1,2,3}	0,2 l	2,00 €
Wasser mit/ohne Kohlensäure	0,25 l	2,00 €
Wasser mit/ohne Kohlensäure	0,75 l	4,80 €
O- Saft	0,2 l	2,00 €
Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
Johannesbeersaft	0,2 l	2,00 €
Apfelschorle	0,4 l	3,60 €
Johannesbeerschorle	0,4 l	3,60 €
Sie bekommen auch alle Säfte und Schorlen in Kindergläsern	0,1 l	1,00 €
Bier (Flensburger)	0,33 l	2,50 €
Radler, Keller, Weizen, Edles Helles	0,33 l	2,50 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,00 €
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	2,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema	2,40 €
Tasse Kaffee Hag	2,40 €
Glas Tee	2,40 €
Becher Kaffee Crema	3,00 €
Kännchen Kaffee	4,20 €
Kännchen Tee	4,20 €
Milch-Kaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,40 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Milch (3,8 % Fett) mit Honig	2,40 €

Heiße Getränke mit Alkohol

Tote Tante (Schokolade, Rum & Sahne)	4,60 €
Pharisäer (Kaffee, Rum & Sahne)	4,60 €
Schokolade mit Baileys und Sahne	4,60 €
Schokolade mit Eierlikör und Sahne	4,60 €
Grog (Wasser, Rum & Zucker)	3,60 €

Getränke mit Eis

Eisschokolade (Kakao mit Eis und Sahne)	3,80 €
Milchshake (Banane o. Erdbeere) mit Vanilleeis	3,80 €
Eiskaffee (Kaffee mit Eis und Sahne)	3,80 €

Weine

Weißwein

Würzer Kabinett/Nahe	0,2 l	3,80 €
----------------------	-------	--------

Rosé

Blauer Spätburgunder Rose	0,2 l	3,80 €
---------------------------	-------	--------

Rotwein

Blauer Spätburgunder & Dornfelder	0,2 l	3,80 €
--------------------------------------	-------	--------

Kruger Sekthaltrocken	0,2 l	3,80 €
-----------------------	-------	--------

Weißweinschorle	0,2 l	3,40 €
-----------------	-------	--------

Flasche Wein	0,7 l	16,20 €
--------------	-------	---------

Speisen

Hausgemachte Burger vom eigenen Weideochsen
auf dem 800°- Grill gegrillt
Auswahl und Preise im Café

Hausgemachte Tagessuppe (Preis hängt im Café aus)

Hausgemachter Milchreis mit Zimt/Zucker	4,20 €
---	--------

Hausgemachter Milchreis mit Grütze	4,80 €
------------------------------------	--------

Kuchen

Kuchen

... finden Sie bei uns am Tresen,
täglich frisch gebacken von Ocke Braren.

Preis je nach Sorte

Portion Sahne

0,20 €

Eis

Gemischtes Eis mit Sahne

Unser Eis bekommen wir
von der Hofmeierei Geestfrische.

4,50 €

Eis & Heiß

Vanilleeis mit Grütze

4,50 €

Hayride & Dinner (nur mit Anmeldung)

Hayride & Steak

17.00 Uhr Begüßungsgetränk

17:15 Uhr Dry aged Shorthorn-Steak, Sous-vide gegart
vom 800°-Grill mit Beilagen. Dessert.

18:30 Uhr Hayride

Hayride & Smokerbuffet

17.00 Uhr Begüßungsgetränk

17:15 Uhr Smoker Pulled Pork, Pulled Beef, Spareribs, Pastrami,
Smoked salmon (Seelachs), dazu Brot, hausgemachte
Salate und Saucen

18:30 Uhr Hayride

Jeden Freitag und Samstag in der Saison.

Nur mit Anmeldung (bis Donnerstag 19 Uhr): Telefon 0151-21232229

Bäckertradition ...

Unsere Kuchen und Torten werden täglich frisch
von Bäckermeister Ocke Braren, dem Onkel
von Marret Hinrichsen, zubereitet.

Die Familie Braren kann auf eine lange Bäcker-
tradition in der Familie zurückblicken. Die erste
Bäckerei hatte die Familie bereits 1863 im Ge-
bäude der ehemaligen Schmiede in Oevenum.

Auch die Vorfahren der Familie Braren zog es
zur See und fernen Ländern. So fuhr Otto Bra-
ren (Uropa von Marret Hinrichsen) in den Jah-
ren 1920-1929 zur See. In dieser ereignisrei-
chen Zeit buk er sogar die Hochzeitstorte der
englischen Queen Mum. Nach seiner Rückkehr
übernahm er die Bäckerei in Alkersum.

Sein Sohn Simon Braren kaufte im Jahr 1951
Grethjens Gasthof und erweiterte die Gaststätte
zur Bäckerei und Café. Er führte sie bis 1976.
Als Nachfolger übernahm Ocke Braren die Bä-
ckerei, dort wo heute das Museum steht.

Jetzt im Ruhestand backt er die Kuchen und Tor-
ten für unser Hofcafé.



Da wir unsere Speisen frisch zubereiten kann es vorkommen,
dass nicht zu jeder Tageszeit das ganze Angebot verfügbar ist.
Es gilt der Grundsatz: Solange der Vorrat reicht!

Nähere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen
können Sie am Tresen erfragen.

*Bitte beachten Sie, dass die Aussenplätze
für die Gäste unseres Hofcafés reserviert sind.*

*Bei uns können Sie verschiedene Spiele,
wie Wikingerschach, Riesenmikado,
Fußball, Friesengolf, kostenfrei leihen.
(bitte beim Siku-Tresen melden)*



Marret & Jan-Robert Hinrichsen

Dunsum Aussiedlung 23 · 25938 Dunsum auf Föhr
Telefon (0 46 83) 963 49 79 · Mobil 01 51-21 23 22 29

www.milk-more.de