



Hoppe Hof

Landwirt Andreas Hoppe

Bommershöfer Weg 83

40670 Meerbusch

Tel. 02159 24 29

info@spargel-hoppehof.de



Hoppe Hof

Schnellzugriff

Hoppe Hof

- [Hofladen](#) - [Alpakas](#) - [Über uns](#) - [Kontakt](#) - [Für Restaurants](#)



Hoppe Hof

Landwirt Andreas Hoppe

Bommershöfer Weg 83

40670 Meerbusch

Tel. 02159 24 29

info@spargel-hoppehof.de



Bei uns finden Sie allerlei Köstlichkeiten für das perfekte Spargelessen und noch vieles mehr!



Spargel vom

Hoppe Hof Unser Lieblingsgemüse von Osterather Feldern bieten wir Ihnen je nach geschmacklicher Vorliebe in drei verschiedenen Stärken an: als dicken Kaiser, ausgewogenen König und zarten Prinz. Auf Wunsch schälen wir den Spargel im Hofladen sogar kostenlos für Sie! Weißen Spargel können Sie vielseitig kombinieren. Klassisch mit Kartoffeln und Schinken, kräftig zu einem guten Stück Fleisch oder modern auf einer Pizza. Grüner Spargel macht sich zudem besonders gut auf dem Grill oder in einem Salat.



Hoppe-

Kartoffeln Servieren Sie zu Ihrem Spargel-Essen unsere leckeren Kartoffeln der Sorten Belana und Annabelle. Diese Sorten sind vorwiegend festkochend und passen optimal zum Spargel. Unsere Kartoffeln bauen wir selbst an in Meerbusch und Umgebung.



Hoppe Hof

Landwirt Andreas Hoppe

Bommershöfer Weg 83

40670 Meerbusch

Tel. 02159 24 29

info@spargel-hoppehof.de



#####

Hausgemachter Kuchen Neu seit 2023: Freuen Sie sich Samstags, Sonntags und an allen Feiertagen in der Spargelsaison auf unseren hausgemachten Kuchen. Das Angebot wechselt täglich, doch in jedem Kuchen steckt viel Liebe und Leidenschaft! Genießen Sie Ihren Kaffee und Kuchen auf unserer Außen-Terrasse oder lassen Sie es sich einpacken für zuhause. Unseren Kuchen und die Heißgetränke bieten wir auch To Go an!



Leckere

Erdbeeren Ob auf einer Torte als Veredelung, in einer Quarkspeise nach dem Spargelessen oder einfach pur für zwischendurch – Erdbeeren in der Saison schmecken einfach köstlich!



Hoppe Hof

Landwirt Andreas Hoppe

Bommershöfer Weg 83

40670 Meerbusch

Tel. 02159 24 29

info@spargel-hoppehof.de



Schinken

vom Gutshof Der richtige Schinken darf beim klassischen Spargelessen natürlich nicht auf dem Teller fehlen. Entdecken Sie bei uns den rohen, geräucherten und gekochten Schinken von Gut Erpenbeck aus Westfalen.



Richtig guter

Wein Unsere Weinauswahl kommt vom Weingut Janson aus Rheinhessen. An Weißweinen empfehlen wir einen klassischen Riesling, einen trockenen Weiß-Burgunder & Kerner und einen feinherben Weinbergsglück-Cuvée. Der prickelnde „La Vie est“-Rosé von Janson ist wie geschaffen für gutes Wetter. Wer es etwas intensiver mag, sollte die Rotweine Spätburgunder und Portugieser probieren! Ergänzt wird das Wein-Angebot durch Weißwein-Schorle, Rosé-Schorle und eine alkoholfreie Traubenschorle vom Weingut Janson. Praktisch serviert in einer 0,33L-Flasche für einen unvergesslichen Abend mit den Freunden!



Hoppe Hof

Landwirt Andreas Hoppe

Bommershöfer Weg 83

40670 Meerbusch

Tel. 02159 24 29

info@spargel-hoppehof.de



Grillfleisch

und Aufschnitt Richtig gute Lebensmittel sind unsere Leidenschaft. Deshalb machen wir auch beim Grillfleisch keine Kompromisse und bieten Ihnen richtig gutes Fleisch von den Fleischern aus Neuss an. Die Fleischer aus Neuss arbeiten mit Landwirten aus der Region zusammen und bieten viele Produkte von Strohschweinen und Weiderindern an. Entdecken Sie das Grillfleisch und den Aufschnitt bei uns im Hofladen!



Milch und

Käse Milch, Käse, Joghurt, Quark und vieles mehr finden Sie bei uns auch – von glücklichen Weidekühen aus NRW! Unsere Milchhöfe haben jeweils ihre eigene Hofmolkerei und können dadurch kürzeste Lieferwege und beste Frische und Qualität garantieren. Neu seit 2023: Bio-Vollmilch und Bio-Joghurt vom Zens-Hof. Die Kühe stehen nur wenige Kilometer von unserem Hof entfernt und bekommen extra viel Platz auf der Weide. Neben dem Käse aus Kuhmilch bieten wir Ihnen auch Ziegenkäse in verschiedenen Formen an. Ob als Ziegen-Frischkäse, Ziegen-Schnittkäse oder nach Feta-Art, bei uns werden Sie fündig!



Hoppe Hof

Landwirt Andreas Hoppe

Bommershöfer Weg 83

40670 Meerbusch

Tel. 02159 24 29

info@spargel-hoppehof.de



####

Eingemachtes und Feinkost Entdecken Sie unsere große Vielfalt an eingemachten Delikatessen von Löbke aus dem Münsterland. Neben den Klassikern wie Gewürz-Gurken, Apfelmus und Rotkohl finden Sie bei uns ebenfalls leckere Grill-Saucen, eingemachtes Obst, Fruchtaufstrich und vieles mehr!



Unverpackt-

Produkte Zum Schutz der Umwelt bieten wir gängige Produkte wie Haferflocken, Müsli, Nudeln, Reis und Snacks unverpackt an! Bringen Sie Ihr eigenes Gefäß mit oder nehmen Sie ein leeres Glas von uns und füllen Sie Ihre gewünschte Menge praktisch aus den Schüttungen ab.



Hoppe Hof

Landwirt Andreas Hoppe

Bommershöfer Weg 83

40670 Meerbusch

Tel. 02159 24 29

info@spargel-hoppehof.de



Backwaren

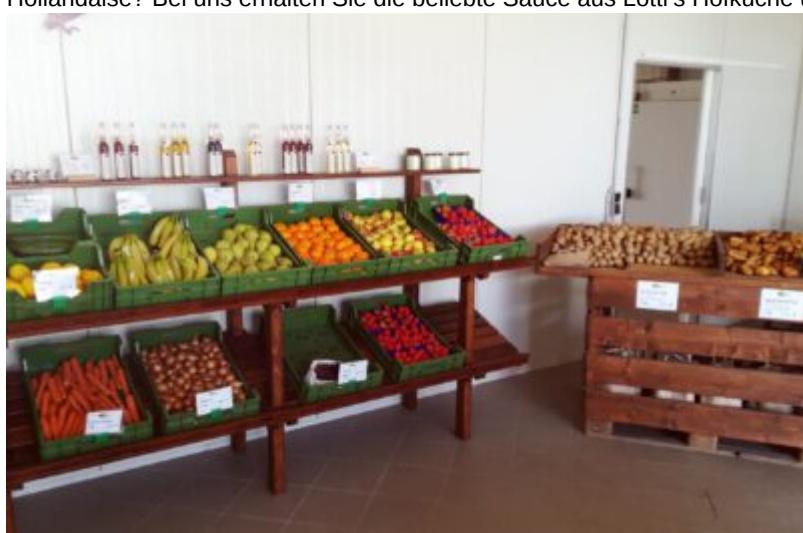
Lust auf Brot und Brötchen? Bei uns erhalten Sie die Backmischungen der Mühle Kottmann aus Grevenbroich, um außergewöhnliche Brote ganz einfach selber zu backen. Am Wochenende gibt es zudem eine Auswahl an täglich frischen Brötchen der Landbäckerei



Hilgers.

#####

Sauce Hollandaise Was wäre ein klassisches Spargelgericht ohne eine leckere Sauce Hollandaise? Bei uns erhalten Sie die beliebte Sauce aus Lotti's Hofküche und von Lukull.



Obst- und

Gemüsevielfalt Bei uns finden Sie eine große Auswahl an Obst und Gemüse. Dabei achten wir



Hoppe Hof

Landwirt Andreas Hoppe

Bommershöfer Weg 83

40670 Meerbusch

Tel. 02159 24 29

info@spargel-hoppehof.de



stets auf besten Geschmack!



Entdecken

Sie unser ganzes Angebot Honig aus Meerbusch, Eier von Freiland-Hühnern und Gänsen aus Willich, Gewürze von Just Spices, handgemachtes Pesto, das Meerbuscher Corma Bier und vieles mehr finden Sie bei uns auf dem Hoppe Hof. Kommen Sie vorbei, bei uns gibt es immer wieder etwas Neues!

Rechtliches

- [Impressum](#) - [Rechtliche Hinweise](#)
