

# das café in der gartenakademie

Frischer Ingwer-Lemon Tee mit Honig	0,25l	4,20 €
Frischer Minztee mit marokkanischer Minze und Honig	0,25l	4,20 €
<b>Wein der Woche:</b> Oberbergener Baßgeige aus Baden, lebendig, spritzig und fruchtig	0,1l 0,75 l	3,60 € 24,00 €
<b>Smoothies:</b>		
Grün: Spinat, Gurke, Banane, Apfel, Orange, Maca und Chia	0,25 l	6,00 €
Rot: Rote Bete, Orangen, Ingwer, Apfel, Maca und Chia	0,5 l	10,00 €

## Speisekarte von 12.00 bis 16.00 Uhr

Beluga-Linsen-Eintopf mit frischen Kräutern mit Merguez	7,50 € 8,90 €
<small>A,G</small>	
Risotto mit Chorizo und Cherry-Strauchtomaten	9,90 €
<small>A,C,G</small>	
Quiche des Tages mit Kräuter-Quark und Salatbeilage	10,50 €
<small>A,C,G</small>	
Ofenkartoffel mit Cheddar, Sour Cream und kl. Salat	11,80 €
<small>C,G</small>	
Ravioloni gefüllt mit Pfifferlingen u. Provolone-Käse in leichter Tomatencreme	14,90 €
<small>A,C,G</small>	
Hähnchenroulade mit Ziegenkäsefüllung , Mango-Chutney und frischem Wildkräutersalat	16,50 €
<small>A,C,G,M</small>	
Kalbskotelett auf Kartoffel-Möhren-Stampf, glasierten Kaiserschoten und Rotweinjus	21,50 €
<small>A,C,G,M</small>	
<b>Freitag und Samstag</b>	
Knurrhahnfilet an Perlgraupen-Risotto, frischen Pfifferlingen und Zitronen-Estragon-Butter	17,50 €
<small>A,C,D,G</small>	

Unsere Allergenenverordnung, können Sie gerne am Tresenbereich einsehen