

das café in der gartenakademie

Unsere Empfehlungen für die kalte Jahreszeit

Golden Caramel Earl Grey Tea Bergamotte-Geschmack wird mit einer samtig-weichen Karamell-note ergänzt. Glitzernder Goldstaub lässt den Tee glänzen.		7,60 €
Frischer Ingwer-Lemon Tee mit Honig	0,25l	4,20 €
Frischer Minztee mit marokkanischer Minze und Honig	0,25l	4,20 €
Wein der Woche : Domaine de Millet , Colomard - Ugni Blanc	0,1l	3,80 €
Frische und Spritzig, perfekter Essensbegleiter	0,75 l	25,00 €

Speisekarte von 12.00 bis 15.00 Uhr

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokos		7,50 €
Kräftiger Hühnereintopf mit Perlgrauen und Frühlingszwiebeln		9,80 €
<small>A,G,L</small>		
Risotto Tessin mit frischen gebratenen Waldpilzen und Gruyere		14,50 €
<small>A,U</small>		
"Teriyaki Beef Bowl"		16,90 €
Mariniertes Rindfleisch mit rotem Quinoa, Baby Pak Choi und Granatapfel dazu frisches Jausebrot		
<small>A,C,E,G,L,M,N</small>		

Freitag und Samstag

Frische Miesmuscheln in Weißweinsud mit frischem Baguette		
1 Person		14,90 €
2 Personen		26,50 €
<small>U,L,R</small>		

Unsere Allergenenverordnung können Sie gerne am Tresenbereich einsehen

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

10.00 bis 17.30 Uhr

Sonntag

10.00 bis 16.00 Uhr