

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 €
Wein der Woche: Viña Luparia La Inocencia Tempranillo 2015	0,1l	3,80 €
Aromen von roten Früchten, Leicht und glatt im Mund	0,75 l	24,00 €
Smoothies:		
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 15.00 Uhr

Hokkaido-Kürbissuppe mit geröstetem schwarzem Sesam		6,90 €
<small>G</small>		
Eintopf vom Ruppiner Lamm mit frischem Wurzelgemüse und grünen Bohnen		8,90 €
<small>A,G,L,M</small>		
Quiche des Tages mit Kräuter Dip und kl. Salat		9,80 €
<small>A,C,G</small>		
Tagliatelle mit Geschnetzeltem vom Wild, frischen Kräuterseitlingen und leichter Rosmarin-Jus		12,90 €
<small>A.C.G.L.M</small>		
Frischer Wildkräutersalat mit karamellisierten Honig-Feigen, Croûtons und Ziegenkäse-Mousse		14,20 €
<small>A,G</small>		
Filet von der Norwegischen Regenbogenforelle auf lauwarmen Beluga-Linsensalat und pikantem Tomaten-Dip		16,50 €
<small>A,D,G,M,</small>		
Dry Aged Schweinekotelett auf violetterm Kartoffelpüree, dazu Wacholder-Jus und hausgemachtes Apfelchutney		17,80 €
<small>A,G</small>		

Freitag und Samstag

Fischcurry vom Zander mit bunten Beeten, Frühlingszwiebeln und Wildreis		16,90 €
<small>A,D,G,L,M</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