



FRÜHSTÜCKSZEITEN

9 BIS 12 UHR

Es ist uns eine Herzensangelegenheit Lebensmittel und Rohstoffe so zu verwenden, dass möglichst nichts davon verschwendet wird.

Daher verzichten wir auf unnötige Dekoration und bieten nur eine kleine Auswahl an Butter und Brötchen an. Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch ein weiteres Stückchen Butter und ein zusätzliches Brötchen.

Wir freuen uns, dass Sie gemeinsam mit uns an die Zukunft denken und bedanken uns für Ihr Verständnis!

FRÜHSTÜCK IM CAFÉ DER GARTENAKADEMIE

FRANZÖSISCH ^{2 11 A C G}

Französisches Buttercroissant / Marmelade / Butter / Café au Lait
8,20 €

GREAT BRITISH ^{2 3 7 A C G L}

Bio Spiegeleier / Baked Beans / gebratener Speck / 2 gegrillte Würstchen / Orangenmarmelade / Butter / Vollkorn Toast
13,20 €

LUST AUF KÄSE ^{3 A G}

5 erlesene Käse aus Schleswig-Holstein / hausgemachtes Quittenbrot
Marmelade / Butter / Brotauswahl
Hofkäse / Deichkäse / Bauertahler / CréMeer / FriesischBlue / Husumer
14,20 €

HERZHAFT KLASSISCH ^{1 2 3 7 A G H L M}

3 regionale Wurst- & Schinkenspezialitäten / 2 Backensholzer Käse
1 gekochtes Bio Ei / Butter / Brotauswahl
Kräutersalami / Schwarzwälder Schinken / Rosmarin Schinken / 2 verschiedene Käse
14,50 €

VOM EI ^{2 3 7 A C F G}

Bio-Rührei aus 3 Eiern / frischem Schnittlauch / Butter / Toast
7,50 €
mit gebratenem Speck
9,50 €

EGG BENEDICT ^{2 3 7 A C F G} *NEU*

Gegrillte Sauerteigstulle / 2 pochierte Bio Eier / Bacon / Rosmarin Schinken / Römersalat / Tomaten / Sauce Hollandaise
13,80 €

Gegrillte Sauerteigstulle / 2 pochierte Bio Eier / Avocado Würfel / Tomate / rote Zwiebel / Rucola / Sauce Hollandaise
14,60 €

GARTEN ETAGÉRE FÜR 2 PERSONEN ^{1 2 3 5 7 A C D F G}

Bio Rührei mit Schnittlauch / Wurst & Schinkenspezialitäten / Backensholzer Käse / Tatar vom Lachs mit Dill, Zitrone & Meerrettich / Pancake mit Forellenkaviar & Schmand / 2 Gläser Bircher Müsli mit Cranberry, Apfel & Banane / Marmelade / Butter / Brotauswahl
2 Gläser 0,1l Prosecco oder Orangensaft
38,00 €

KLEINE SÜNDEN ^{2 3 7 A C F G} *NEU*

Warmer Porridge / zimtige Note / getrockneten Pflaumen / Cashewkerne ^{A G H}
5,30 €

Cremiges Bircher Müsli / Cranberrys / geriebener Apfel / Bananen / geröstete Mandeln ^{A G H}
6,30 €

3 Pancake's / angemachte Waldbeeren / Ahornsirup / Staubzucker ^{A C G}
6,50 €

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.
Endpreise in Euro, inkl. Service und einschließlich der gesetzlich geltenden MwSt.

¹ Farbstoff | ² Konservierungsstoffe | ³ Antioxidationsmittel | ⁵ Schwefeldioxid | ⁷ Phosphat, Milcheiweiß, Eiklar | ¹⁰ Aspartam | ¹¹ Koffein
^A glutenhaltiges Getreide | ^C Ei | ^D Fisch | ^E Erdnüsse | ^F Soja | ^G Milch oder Laktose | ^H Schalenfrüchte | ^L Sellerie | ^M Senf | ^N Sesam



**LUNCH
12 BIS 15 UHR**

**EMPFEHLUNG
VOM WEINGUT
VINCENZO TOFFOLI**

**GOLD CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
MILLESIMATO
EXTRA DRY**

0,1L . 5,60
0,75L . 36,00

**SPUMANTE BRUT
„ROSÈ PROSECCO“**

0,1L . 5,60
0,75L . 36,00

**WEINEMPFEHLUNG
VOM WEINGUT
REVERCHON**

**SAAR MINERAL
RIESLING FEINHERB
2019**

0,1L . 4,50
0,7L . 29,00

**SPÄTBURGUNDER
ROSÉ
2020**

0,1L . 4,50
0,7L . 29,00

**WEISSBURGUNDER
TROCKEN
2019**

0,1L . 4,60
0,7L . 29,00

**SPÄTBURGUNDER
TROCKEN
2019**

0,1L . 4,80
0,7L . 31,00

WOCHENKARTE ADVENTSZEIT

ESSKASTANIEN KARTOFFEL BOWL (G)^{AGL}

Maronen / Kartoffeln / Thymian / Knoblauch / Croutons
*Kastanien in einer Gemüse-Bouillon gekocht & sämig püriert
abgeschmeckt mit Knoblauch & Thymian, dazu frittierte Kartoffeln
Serviert in einer Bowl mit reichlich Petersilie & in Butter gebratenen Croutons*

7,90 €

BLUMENKOHL SALAT (V)

Erbsen / Römersalat / Radieschen / Salbei / Knoblauch
*Knackige Blumenkohlrischen mit in Olivenöl gerösteten Erbsen,
lauwarm serviert mit gezupften Römerherzen, Radieschen & Peperoncini
mit in Aceto Balsamico geschmorten Schalotten, Salbei & Knoblauch*

9,80 €

GEGRILLTES CIABATTA (G)^{ACG}

Weizenbrot / Tomaten / Ziegenkäse / Paprika / Rauke
*Italienisches, gegrilltes Weizen-Ciabatta, bestrichen mit einer würzigen
Paprikapaste, belegt mit frischen & getrockneten Tomaten, mildem Ziegenkäse &
Rauke-Salat*

10,50 €

WINTERLICHE QUICHE (G)^{ACG}

Kartoffel / Lauch / Rote Bete / Boskop / Rettich
*gedünsteter Lauch & Kartoffeln abgeschmeckt mit Muskat & Petersilie
mit Bio Ei & Frischkäse klassisch gebacken als Tarte
serviert mit einem Salat von roter Bete, Äpfeln & Meerrettich*

11,20 €

PENNE CON ZUCCA (V)^{AH}

Kürbis / Spinat / Walnüsse / Rucola
*Ragout vom Hokkaidokürbis gekocht mit Mandelmilch, schwarzem Pfeffer &
Zimt, in der Pfanne geschwenkt mit Penne Nudeln, Baby-Spinat & Cranberrys
dazu ein Salat von Rucola, roten Zwiebeln & gerösteten Walnüssen*

12,70 €

SÜßKARTOFFEL & TOFU (V)^{FHN}

Brokkoli / Erdnüsse / Sesam / Koriander / Lauchzwiebeln
*cremiges Püree von gerösteten Süßkartoffeln mit vielen Curryaromen abgeschmeckt,
knackiger Brokkoli mit Erdnüssen & schwarzem Sesam in der Pfanne gebraten
frittierte Tofu Würfel in einer Marinade aus Sesamöl, Chili & gezupftem Koriander
dekoriert mit geschnittenen Lauchzwiebeln*

13,20 €

GÄNSEBRUST ODER KEULE^{ACL} SAISON SPEZIAL

Sous vide gegarte Gans / Klöße / Grün & Rotkohl / Rotwein / Beifuß
*Brandenburger Gänsebrust oder Keule schonend gegart,
anschließend im eigenen Fett knusprig gebraten,
serviert mit Kartoffelklößen, Rot & Grünkohl,
feine Rotwein-Gänse-Sauce abgeschmeckt mit Beifuß*

26,50 €

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.
Endpreise in Euro, inklusive Service und der gesetzlich geltenden MwSt.

^A Glutenhaltiges Getreide | ^B Krebstiere | ^C Ei | ^D Fisch | ^E Erdnuss | ^F Soja | ^G Milch oder Laktose | ^H Schalenfrüchte | ^I Sellerie | ^M Senf
^N Sesam | ^O Sulfite | ^P Lupinen | ^R Weichtiere

(G) VEGETARISCHE GERICHTE
(V) VEGANE GERICHTE