



## FRÜHSTÜCKSZEITEN

9 BIS 12 UHR

### FRÜHSTÜCK IM CAFÉ DER GARTENAKADEMIE

#### FRANZÖSISCH

Buttercroissant / Marmelade / Butter / Café au Lait <sup>2 11 ACG</sup>

8,20 €

#### GREAT BRITISH

Bio Spiegeleier / Baked Beans / gebratener Speck / 2 Würstchen  
Orangenmarmelade / Butter / Toast <sup>2 3 7 ACG</sup>

13,20 €

#### LUST AUF KÄSE

5 erlesene Käse aus Deutschland – saisonabhängig Trauben  
Marmelade / Butter / Brotauswahl <sup>3 AG</sup>

14,20 €

#### HERZHAFT KLASSISCH

3 regionale Wurst- & Schinkenspezialitäten / 2 Backensholzer Käse  
1 gekochtes Bio Ei / Butter / Brotauswahl <sup>1 2 3 7 AGHLM</sup>

14,50 €

#### VOM EI

Bio-Rührei aus 3 Eiern / frische Kräuter / Butter / Toast <sup>ACFG</sup>

7,50 €

mit gebratenem Speck <sup>2 3 7</sup>

9,50 €

#### GARTEN ETAGERE FÜR 2 PERSONEN

Bio Rührei mit Schnittlauch / Regionale Wurst / Backensholzer Käse  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich / Bio Joghurt mit  
saisonalem Obst / Marmelade / Butter / Brotauswahl <sup>1 2 3 5 7 ACDGF</sup>

2 Gläser 0,1l Prosecco

38,00 €

#### VITAL

Müsli Bowl mit getrockneten Früchten & Kuhmilch <sup>AFGH</sup>

5,80 €

Bio Joghurt mit saisonalen Früchten, Granola & Blütenhonig <sup>AG</sup>

6,30 €

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

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



LUNCH  
12 BIS 15 UHR

NEU  
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 VOM 02. OKTOBER BIS 22. OKTOBER 2021

### KAROTTEN INGWER BOWL (G)<sup>G</sup>

Karotten / Pastinaken / Petersilie / Apfel  
cremige Karotten Suppe mit Ingwer-Aromen  
gedünstete Pastinaken mit Petersilie, Honig & karamellisierten Äpfeln als Einlage  
serviert in einer Bowl mit frischem Petersilien Salat

7,60 €

### SCHWÄBISCHER LINSENEINTOPF (G)<sup>ACGE</sup>

Berglinsen / kleine Spätzle / Essig / Schnittlauch / Wurzelgemüse  
Linsensuppe mit Wurzelgemüse süß-sauer abgeschmeckt, als Einlage kleine  
Spätzle & viel Schnittlauch – serviert mit einem Apfel-Balsam-Essig extra

8,40 €

### ROTE BETE MIT GURKEN & SENF (V)<sup>M</sup>

Rote Bete / Salatgurken / Senfsaat / Rosinen / Traubenkernöl  
geeistes Gurken Relish mit gekochter Senfsaat & Meerrettich abgeschmeckt,  
knackiger Rote-Beete-Salat mit Rosinen, Traubenkernöl & frittierten Karotten

8,90 €

### TARTINE MIT KICHERERBSEN & EI (G)<sup>AC</sup>

Sauerteig Brot / Hummus / Orientalische Gewürze / Herbst Kräuter  
in Olivenöl geröstetes Sauerteig Brot – Belegt mit: Hummus von der Kichererbse  
getrockneten Tomaten & pochiertem Bio Ei  
serviert mit knackigen Herbstkräutern – Bronzefenchel, Petersilie & Rauke

10,40 €

### GEBACKENER SELLERIE WIENER ART (G)<sup>ACL</sup>

Knollen Sellerie / Preiselbeeren / Kartoffel-Gurken-Salat / Zitrone  
Sellerie gedünstet & anschließend paniert & gebacken  
dazu lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren & Zitrone

12,80 €

### POLENTA & OFENGEMÜSE (G)<sup>AGM</sup>

Polenta / Herbstgemüse / Parmesan / Orangen-Vinaigrette  
gebratene Polenta mit im Ofen gegartem Herbstgemüse von  
Kürbis, Rosenkohl, Petersilienwurzel, Kastanien, Wirsing & Karotten  
abgeschmeckt mit Thymian, Orangen-Vinaigrette & geriebenem Parmesan

13,60 €

### GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA (G)<sup>AG</sup>

rote Spitzpaprika / Couscous / Weißkraut / Kartoffel-Schmand  
Paprika gefüllt mit gedünstetem Weißkraut, Petersilie, Kartoffeln & Couscous  
anschließend im Ofen geschmort mit Gemüse Bouillon & Paprikapulver  
serviert mit Kartoffel-Schmand & Kümmel

14,90 €

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

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

(G) VEGETARISCHE GERICHTE  
(V) VEGANE GERICHTE