



FRÜHSTÜCKSZEITEN
9 BIS 12 UHR

FRÜHSTÜCK IM CAFÉ DER GARTENAKADEMIE

FRANZÖSISCH

Buttercroissant / Marmelade / Butter / Café au Lait^{2 11 ACG}

8,20 €

GREAT BRITISH

Bio Spiegeleier / Baked Beans / gebratener Speck / 2 Würstchen
Orangenmarmelade / Butter / Toast^{2 3 7 ACGL}

13,20 €

LUST AUF KÄSE

5 erlesene Käse von der Käserei Backensholz – Quittenbrot
Marmelade / Butter / Brotauswahl^{3 AG}

14,20 €

HERZHAFT KLASSISCH

3 regionale Wurst- & Schinkenspezialitäten / 2 Backensholzer Käse
1 gekochtes Bio Ei / Butter / Brotauswahl^{1 2 3 7 AGHLM}

14,50 €

VOM EI

Bio-Rührei aus 3 Eiern / Schnittlauch / Butter / Toast^{ACFG}

7,50 €

mit gebratenem Speck^{2 3 7}

9,50 €

GARTEN ETAGERE FÜR 2 PERSONEN

Bio Rührei mit Schnittlauch / Regionale Wurst / Backensholzer Käse
Entenleber Pastete / geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Bio Joghurt mit Waldbeeren
Marmelade / Butter / Brotauswahl^{1 2 3 5 7 ACDFG}

2 Gläser 0,1l Prosecco

38,00 €

VITAL

Müsli Bowl mit getrockneten Früchten & Kuhmilch^{AFGH}

5,80 €

Bio Joghurt mit Waldbeeren, Granola & Waldblütenhonig^{AG}

6,30 €

Porridge mit Waldblütenhonig, Quitten Brot & Getrocknete Früchte^{AG}

6,50 €

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.
Endpreis 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

PRODUKTE IM
HERBST

KÜRBIS

STECKRÜBEN

ENDIVIENSALAT

CHICORÉE

HÜLSENFRÜCHTE

KASTANIEN

PILZE

KARTOFFELN

SPITZKOHL

WIRSING

GRÜNE BOHNEN

WACHSBRECHBOHNEN

MANGOLD

WALNÜSSE

ÄPFEL

BIRNEN

DER HERBST IM CAFÉ DER GARTENAKADEMIE

KÜRBIS – INGWER BOWL (V)^N

Hokkaido Kürbis / Ingwer / Sesam / Koriander

Geschmorter Kürbis, cremig gekocht mit Kokosmilch

Abgeschmeckt mit Chili & Ingwer

Serviert mit Kürbistücken, geröstetem Sesam, Zwiebellauch & Koriander

7,90 €

SAUTIERTE WALDPILZE & KASTANIEN (G)^{AG}

Verschiedene Pilze / Kastanien / Lauch / Birne

Cremige Waldpilzsuppe mit viel Einlage

In Olivenöl gedünsteter Lauch, Kastanien, Pilze, Kartoffeln & Birnen

Abgeschmeckt mit Bohnenkraut & in Butter gebratene Croûtons

8,70 €

CHICORÉE – KICHERERBSEN SALAT (G)^G

Chicorée / Kichererbsen / Rote Bete / Ahornsirup / Kartoffeln

Geschmorter Chicorée mit Ahornsirup glaciert

Kichererbsen-Kartoffelstampf abgeschmeckt mit Leinöl & viel Petersilie

Schnittlauchquark mariniert mit Honig, Leinöl, Orange & schwarzem

Pfeffer, Rote Bete & Kartoffel Chips

11,90€

BRIOCHE SANDWICH (G)^{ACGH}

Hirtenkäse / Waldblütenhonig / Steckrüben / rote Zwiebeln / Rosmarin

Gerösteter Brioche, mariniertes Hirtenkäse mit Waldblütenhonig & Rosmarin

Steckrübenchutney mit roten Zwiebeln & Walnüssen

Endiviensalat in Frenchdressing

12,90 €

BAYRISCHE KRÄUTERKAS´SPATZ´N (G)^{ACG}

Eierspätzle / Zwiebel / Blattsalate / Käse

Handgemachte Spätzle mit Käse abgeschmeckt, marinierte Blattsalate &

Röschen Zwiebeln

13,80€

INDISCHES DAL (V)^H

Hülsenfrüchte / Spitzkohl / Bohnen / Blumenkohl / Minze

Dal – ein Curry von gelben Linsen, Süßkartoffeln, Knoblauch & Chili

Pikant abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Koriandersamen & Kardamom

Serviert mit geröstetem Blumenkohl, Spitzkohl, grünen Bohnen & Minze

14,60€

(G) VEGETARISCHE GERICHTE
(V) VEGANE GERICHTE

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

^A Glutenhaltiges Getreide | ^C Ei | ^D Fisch | ^E Erdnüsse | ^F Soja | ^G Milch oder Laktose | ^H Schalenfrüchte | ^I Sellerie | ^M Senf | ^N Sesam | ^O Sulfite