

FRÜHSTÜCK

Dienstag bis Samstag von 10 bis 12 Uhr

Französisch 8,20
Buttercroissant, Marmelade, Butter, Milchkaffee ^{2 11 ACG}

Great British 13,20
2 Bio Spiegeleier, Baked Beans, gebratener Speck
2 Würstchen, Toast, Butter, Orangenmarmelade ^{2 3 7 ACG}

Lust auf Käse aus Schleswig Holstein 13,80
5 erlesene Käsesorten aus deutschen Landen,
je nach Saison für Sie zusammengestellt,
mit Trauben, Marmelade, Brotkorb & Butter ^{3 AG}

NEU Herzhafte 'Klassisch' 14,50
3 regionale Wurst & Schinkenspezialitäten,
2 nordische Käsesorten, ein gekochtes Bio Ei (6 Min.),
Brotkorb & Butter ^{1 2 3 7 ACHLM}

Garten Etagère für 2 Personen 38,00
Bio-Rühreier mit Schnittlauch, Wurst- und
Schinkenspezialitäten, Käseauswahl aus dem Norden,
geräucherter Balmi Lachs, Sahnemeerrettich,
Vanillequark mit Obst, Brotkorb, Butter, Marmelade,
2 Gläser 0,1l Prosecco ^{1 2 3 5 7 ACFG}

NEU Meeresfrühstück 16,50
Lachstatar, Meeresfrüchtesalat, Fischpralinen vom
Heilbutt, Thunfischcreme, Meerrettich,
Vollkorntoast & Butter ^{ABDGHR}

Veggie Garden Etagère für 2 Personen 39,00
2 pochierte Eier im Glas, Bärlauchcreme,
2 vegetarische Aufstriche der Saison, Avocado-creme,
Käseauswahl aus dem Norden, Bio-Joghurt mit
Obst, Waffel mit Ahornsirup, Butter, Brotkorb,
2 frisch gepresste 0,1l O-Säfte ^{ACGH}

Vital
Bio Joghurt | getrocknetes Obst, Müsli, Granola ^{AGH} 7,50
Müsli Bowl | saisonales Obst,
wahlweise Hafer, Soja, Kuhmilch ^{AGH} 6,80
Birchermüsli Bowl | Apfel, Cranberry
Orange & hausgemachte Granola ^{AGH} 7,20

Vom Ei
Bio-Rührei aus 3 Eiern mit Kräutern,
Toast & Butter ^{ACFG} 7,50
+ gebratener Speck ^{2 3 7} 9,50
1 gekochtes Bio-Ei ^C (6 Min.) 1,50

NEU Hausgemachte Pancakes
mit Ahornsirup & Beerenkompott ^{AG} 6,70

Veggie Selection

Dienstag bis Samstag von 10 bis 12 Uhr

3 oder 5 Bowls zur Auswahl
inkl. Butter & Brotkorb

- Guacamolecreme
- 2 vegetarische Aufstriche der Saison ^G
- 2 pochierte Bio Eier im Glas | Bärlauchcreme
- 2 Bio Rühreier | Schnittlauch ^C
- Vanillequark | Obst der Saison ^{1 2 G}
- Birchermüsli | Apfel, Cranberry, Orange
& hausgemachte Granola ^{AEGH}

3 Bowls 14,60
5 Bowls 18,90

KLASSIKER

Dienstag bis Samstag von 12 bis 16 Uhr

Caesar Salad
Klassisch mit Sardellen & Käsedressing ^{2 ACDG} 10,50
+ Tranchen einer gebratenen Maishähnchenbrust ... 14,50

Club Sandwich
Mit Maishähnchenbrust, Tomate, Speck,
Kerbel-Mayonnaise & saurer Gurke ^{2 3 7 ACGM} 13,80

NEU Gegrillter Wrap
Räucherlachs, frisches Gemüse,
Bärlauchcreme & Rucola ^{ACD} 11,40

Ofenkartoffel gefüllt
Oliven, Tomaten, Frühlingslauch,
Hirtenkäse & Creme Fraiche ^G 10,20

Croque Monsieur
Toast, Kochschinken, Tomate & Emmentaler ^{2 3 7 AGFN} 7,50

Akademie Brunch

Sonntags & Festtags ab 10 bis 14 Uhr

Sonntagsbrunch
Getränke nicht inkl. 23,50

Festtagsbrunch Int. Frauentag, Muttertag, Karfreitag,
Ostersonntag, Pfingstsonntag & alle Adventssonntage
Getränke nicht inkl. 29,00

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

Saisonale Küche

12 bis 15 Uhr

Kuchentheke

Kuchen Stück ^{1 2 3 9 11 ACEGHOF} 4,30

Torten normal ^{1 2 3 9 11 ACEGHOF} 4,60

Torten groß | vegan, glutenfrei ^{1 2 4 7 ACGH} 4,90

XXL Tortenstücke von Frau Behrens ^{1 2 3 9 11 ACEGHOF} 5,80

EIS & EISKAFFEE

von der Eismanufaktur 'Eiskimo'

Kugel Eis ^{1 3 4 7 8 9 11 ACEFGH}
Sorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal 1,80

Eiskaffee
mit Vanilleeis & Sahne ^{1 2 4 7 ACGH} 6,80

Eisschokolade
mit Vanilleeis & Sahne ^{1 2 4 7 ACGH} 6,80

Getränke

Limonaden hausgemacht 0,4l 4,90 | 0,75l 8,90
Ingwer-Rhabarber, Holunder-Zitrone, Litschi ¹

Teespezialitäten hausgemacht im Glas
Apfel-Ingwer-Tee 4,90
Orange-Minze-Tee 4,90

Heiße Minz Schokolade mit Sahne ^{1 7 11 6} 4,90
auch mit Rum 6,90

• Mit % •

Gambrinus Spritz 0,2l 6,90
Rabosotraubenlikör, Tonicwasser, Eiswürfel,
Prosecco & Orange ⁸

NEU Fiori di Frizzante 0,2l 6,90
Cherry Blossom Tonic, Rosen, Grapefruit,
Holunderblütensirup, Frizzante, Eiswürfel ⁸

Noch mehr Auswahl finden Sie auf unserer Getränkekarte.

das cafe in der gartenakademie

Tea Time

12 bis 16 Uhr

Cream Tea
Teekännchen Ihrer Wahl, zwei Scones,
Clotted Cream & Erdbeermarmelade ^{2 ACG} 12,90

Waffel
Puderzucker ^{ACEG} 5,00
Kirschkompott & Sahne ^{ACEG} 6,40

Apfelstrudel ^{ACEG}
mit Vanillesauce & Sahne 6,40

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit. Endpreise in Euro inkl. Service und 19% MwSt.

¹ Farbstoff | ² Konservierungsstoffe | ³ Antioxidationsmittel | ⁴ Geschmacksverstärker | ⁵ Schwefeldioxid | ⁶ Eisenglukonat | ⁷ Phosphat, Milcheiweiß, Eiklar | ⁸ Chinin | ⁹ Süßstoff | ¹⁰ Aspartam
¹¹ Koffein | ^A glutenhaltiges Getreide | ^B Krebstiere | ^C Ei | ^D Fisch | ^E Erdnüsse | ^F Soja | ^G Milch oder Laktose | ^H Schalenfrüchte | ^L Sellerie | ^M Senf | ^N Sesam | ^O Sulfite | ^P Lupinen | ^R Weichtiere

