

Frühstück

Dienstag bis Samstag von 10 bis 12 Uhr

Französisch8,20
Croissant, Butter, Marmelade & ein Milchkaffee ^{2 11 ACG}

Englisch 13,20
2 Bio Spiegeleier, Baked Beans, gebratener Speck,
2 Würstchen, Toast, Butter & Orangenmarmelade ^{2 3 7 AGL}

Käse von der Käsestrasse Schleswig Holstein.....13,80
Fünf neue, erlesene Käsesorten aus dem hohen Norden
unseres Landes, je nach Saison für Sie zusammengestellt,
mit Konfitüre, Brotkorb & Butter ^{3 AG}

Herzhaft13,50
Italienischer Rosmarinschinken, Rindersalami, Prosciutto
Crudo, Putenbrust, hausgemachter Fleischsalat, und
zur Auswahl 2 Portionen Tee- oder Leberwurst.
Dazu Brotkorb mit Butter ^{1 2 3 7 AGHLM}

Bayrisch13,50
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Obatzter,
Butter und Brezeln ^{7 AGM}

Gourmet Etagère für 2 Personen 38,00
Bio-Rühreier mit Kräutern, ausgesuchte Wurst-, Schin-
kenspezialitäten & eine Käseauswahl aus dem hohen
Norden, geräucherter Balmi-Lachs mit Sahnemeerrettich,
Vanillequark mit frischem Obstsalat, Brotkorb mit Butter
& Marmelade und dazu je 1 Glas 0,1l Prosecco ^{1 2 3 5 7 ACFG}

Vom Ei
Bio-Rührei aus 3 Eiern mit Kräutern,
Toast & Butter ^{ACDG}7,50
+ gebratener Speck ^{2 3 7} 9,50
1 gekochtes Bio-Ei ^C 1,50

Vital
Vanillequark mit Obst der Saison ^{3 AEG} 6,80
Bircher Müsli mit Obst, Rosinen und Mandeln ^{13 AEGH}7,20
Müsli Bowl mit getrockneten Früchten und saisonalen
Nüssen, dazu Milch ^{AH} 7,20

Veggie Selection

Dienstag bis Samstag von 10 bis 12 Uhr

3 oder 5 Bowls zur Auswahl
incl. Butter und Brotkorb

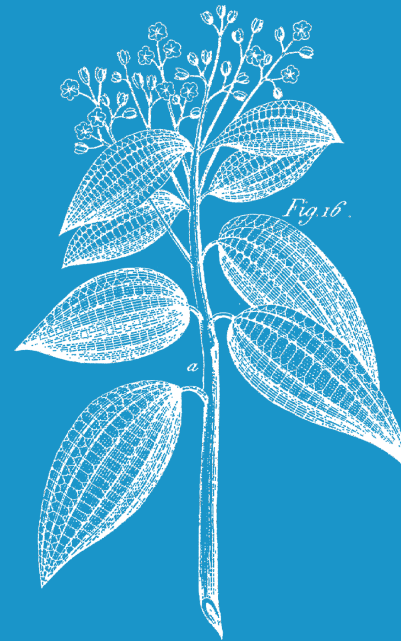
- Käsespezialitäten aus dem hohen Norden ^{G FGHKJ}
- Tomate Mozzarella mit Basilikum ^G
- Zwei vegetarische Aufstriche der Saison ^G
- Rührei mit Kräutern (aus zwei Bioeiern) ^C
- Vanillequark mit Obst der Saison ^{1 2 G}
- Birchermüsli mit Apfel, Banane, Rosinen
und Mandeln ^{AEGH}
- Tofu mariniert, drei Varianten ^{AF}
- Quinoa Salat mit Gemüse und Haselnüssen ^{AFHN}

3 Bowls 14,60
5 Bowls 18,90



Saisonale Küche

12 bis 15 Uhr



das Café in der gartenakademie

Tea Time

12 bis 16 Uhr

Cream Tea12,90
Teekännchen Ihrer Wahl, zwei Scones,
Clotted Cream & Erdbeermarmelade ^{2 ACG}

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

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

KLASSIKER

Dienstag bis Samstag von 12 bis 16 Uhr

Caesar Salad
klassisch mit Käse-Sardellendressing ^{2 ACDG}10,50
+ Tranchen einer gebratenen Maishähnchenbrust ... 14,50

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

Hausgemachter Matjes mit Graubrot ^{ACDG}11,20

Quinoa Gemüse Salat
mit mariniertem Bio-Tofu, Hausdressing
und Haselnüssen ^{AGFHM} 11,80

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

Kuchentheke

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

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

Torten groß, vegan oder aus dem neuen
Kuchensortiment ^{1 2 4 7 ACGH} 4,90

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

Akademie Brunch

Sonntags & Festtags ab 10 bis 14 Uhr

Sonntagsbrunch
Getränke nicht inkl. 23,50

Festtagsbrunch Ostern, Muttertag, Pfingsten & Advent
Getränke nicht inkl. 29,00

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden

Holunder-Zitrone0,4l . 4,80 | 0,75l . 8,90
Ingwer-Rhabarber0,4l . 4,80
Zitronen-Basilikum0,4l . 4,80

Almudler Kräuterlimonade aus Österreich6,80

Teespezialitäten hausgemacht
Apfel-Ingwer-Tee 0,4l . 4,90
Orange-Minze-Tee 0,4l . 4,90

Eiskaffee ^{1 7 11 G}6,80

Eisschokolade ^{1 7 11 G} 6,80

• MIT % •

Prosecco San Rocco ^{0,1l} 5,60
Von einem kleinen Weingut aus dem Veneto

Frizzante Melagrana ^{0,2l}6,90
Grenadine, Tonic, Frizzante, Granatapfelkerne

Noch mehr Auswahl finden Sie auf unserer Getränkearte.

12 bis 16 Uhr

Bayrische Brotzeit

Brezel mit gesalzener Butter und Obatzter ^{AG} 4,80

Wurst Salat mit Käse, Paprika, roten Zwiebeln und Brezelcroutons ^{2 3 AG} 9,80

Brettjause mit Mett, Schweinebraten, Schinken, Knacker,
Obatzter, Bergkäse, dazu Butter und Graubrot ^{2 3 AG} 1 Person: 15,90 | 2 Personen: 29,00

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

