

Frühstück

Dienstag bis Samstag von 10 bis 12 Uhr

Französisch 8,20
Croissant, Butter, Marmelade & ein Milchkaffee ^{3 11 ACG}

Englisch 12,40
Zwei Bio Spiegeleier, Baked Beans, gebratener Speck, zwei Würstchen, Toast, Butter & Orangenmarmelade ^{2 3 7 ACGL}

Käse von Fritz Lloyd Blomeyer 13,80
Fünf erlesene Käsesorten aus deutschen Landen, je nach Saison für Sie zusammengestellt, mit hausgemachtem Quittenbrot, Brotkorb & Butter ^{3 AG}

Herzhaft 14,80
Vier ausgesuchte Wurst- und Schinkenspezialitäten von regionalen Manufakturen, sowie zwei erlesene Käse von Fritz Blomeyer, dazu Brotkorb, Butter & Marmelade ^{2 3 AG}

Bayrisches Frühstück 13,50
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Obatzter, Butter & Brezel ^{7 AGIM}
+ mit Weihestephaner Weizenbier 0,5l ^A 16,90

Gourmet Etagère für 2 Personen 38,00
Bio-Rühreier mit Kräutern, sechs ausgesuchte Wurst-, Schinken- & Käsespezialitäten von regionalen Manufakturen, geräucherter Balmi-Lachs mit Sahnemeerrettich oder Crème Fraîche, Vanillequark mit Obstkompott, Brotkorb mit Butter & Marmelade und dazu je 1 Glas 0,1l Prosecco ^{1 2 3 5 ACFG}

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 1,50



Vital
Früchtemüsli mit Milch & Obstkompott ^{3 AEG} 6,50

Porridge mit Honig ^{7 AEGH} 5,50
+ mit getrocknetem Obst ^{7 AEGH} 6,80

Saisonale Küche

12 bis 15 Uhr

Bitte achten Sie auf unsere
aktuelle Wochenkarte.



Cream Tea

12 bis 16 Uhr

Cream Tea 12,90
Teekännchen Ihrer Wahl, zwei Scones, Clotted Cream & Erdbeermarmelade ^{3 ACG}

Akademie Brunch

Sonntags & Festtags ab 10 bis 14 Uhr

Sonntagsbrunch
Getränke nicht inkl. 22,50

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

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

Tagesmenü

Dienstag bis Samstag von 12 bis 15 Uhr

Was unseren Köchen gerade frisch & regional unter die Finger kommt, erfahren Sie von unserem Personal oder von der Kreidetafel.



das café in der gartenakademie

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

Geräucherte Entenbrusttranchen (lauwarm)
mit winterlichem Blattsalat mit Granatapfeldressing, Croûtons & Preiselbeerkompott ^{AL} 15,90

Hausgemachter Matjessalat auf Roggenbrot ^{ACDG} 10,50

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

Offene Sandwiches
Roastbeef auf Rucola, mit Parmesansplittern ^{ACG} 12,90

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

Kuchentheke

Kuchen Stück ^{1 2 3 9 11 ACEGHOF} 4,20

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

Waffel
mit Puderzucker ^{ACEG} 5,00

mit Kirschkompott & Sahne ^{ACEG} 6,40

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

GETRÄNKE

• WARM •

Frischer Apfel-Ingwertee mit Honig & Zitrone 4,90

Frischer Minztee mit Honig 4,50

Althaus Tee Vanilla Stardust 6,60

Althaus Tee Golden Caramel Earl Grey 6,60

Golden Coffee Weiße Schokolade Sirup, Haselnuss Sirup, Espresso, Milch ^{1 2 4 7 11 HO} 5,90

• MIT % •

Magic Coffee
Lebkuchensirup, Baileys, Espresso, Milch ^{1 2 4 7 11 O} 6,90

Hausgemachter Glühwein 3,50

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

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

Noch mehr Auswahl finden Sie auf unserer Getränkekarte.

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