

das café in der gartenakademie

Frühstück von Dienstag bis Samstag von 10.00 bis 13.00 Uhr	€
Französisches Frühstück Croissant, Butter, Marmelade und eine Tasse Milchkaffee	8,20
Herzhaftes Frühstück Parma-Schinken, Rosmarin-Schinken, Fenchel-Salami, Roast Beef, St. Barbara (4 Monate), Stangenbrie, garniert mit frischem Obst, Marmelade, Butter und ein Brotkorb	11,90
Englisches Frühstück 2 Bio Spiegeleier, gebackene Bohnen, gebratener Speck ² , Würstchen, Toast, Butter und Orangenmarmelade	12,40
Käse Frühstück , mit Käse von Fritz Lloyd Blomeyer St. Barbara (4 Monate), Stangenbrie, Blauweißer, Backsteinkäse, Landfrischkäse, Tomaten mit Mozzarella, garniert mit frischem Obst, Marmelade, Butter und ein Brotkorb	13,80
Lachsfrühstück , mit Balmi Lachs aus der Berliner Lachsmanufaktur geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf Dip dazu Butter und Toast	15,60
Gourmet Frühstück für 2 Personen auf der Étagère serviert Brotkorb, Rühreier mit Kräutern, Parma-Schinken, Rosmarin-Schinken Fenchel Salami, St. Barbara (4 Monate), Stangenbrie, geräucherter Lachs mit Meerrettich und Honig-Senf-Dip, Vanillequark mit frischen Früchten, Marmelade und Butter dazu ein Glas 0,1L Prosecco	36,00
Sonntagsbrunch exklusive Getränke von 10.00 bis 14.00 Uhr	22,50
Festtagsbrunch exklusive Getränke (Advent, Ostern, Pfingsten, Muttertag)	29,00
(Wir bitten um rechtzeitige Reservierung)	
Extras zum Frühstück	
2 Rühreier mit Kräutern, 2 Brötchen und Butter	7,50
2 Rühreier mit Kräutern, gebratener Speck, 2 Brötchen und Butter	8,90
1 gekochtes Bio Ei	1,50
Brötchen	1,20
Croissant	2,00
Butter, Marmelade oder Honig	1,20
Parmaschinken oder Fenchelsalami	4,50
Landfrischkäse mit Kräutern	1,90
Früchtemüsli mit Milch und frischem Obst	6,50
Vanillequark mit frischem Obst	6,80
Frischer Obstsalat	8,50