

das café in der gartenakademie

Frischer Ingwer-Lemon Tee mit Honig	0,25l	4,20 €
Frischer Minztee mit marokkanischer Minze und Honig	0,25l	4,20 €
Wein der Woche : Oberbergener Baßgeige aus Baden, lebendig, spritzig und fruchtig	0,1l 0,75 l	3,60 € 24,00 €
Smoothies:		
Grün: Spinat, Gurke, Banane, Apfel, Orange, Maca und Chia	0,25 l	6,00 €
Rot: Rote Bete, Orangen, Ingwer, Apfel, Maca und Chia	0,5 l	10,00 €

Speisekarte von 12.00 bis 16.00 Uhr

Scone mit Himbeermarmelade und Clotted Cream <small>A,C,G</small>		4,50 €
Creme Dubarry mit Kokos und gerösteten Mandelsplittern <small>A,E,G</small>		7,60 €
Risotto mit frischen Waldpilzen, Cherry-Strauchtomaten und Parmesan <small>G</small>		10,90 €
Tagliatelle mit frischem Pulpo und glasiertem Brokkoli in Limetten-Sahne-Sauce <small>A,C,G,R</small>		12,80 €
Frischer Endiviensalat mit mediterranem Gemüse, pochiertem Ei und brauner Butter <small>A,G</small>		13,90 €
Zucchini gefüllt mit hausgemachtem Tabouleh vom Couscous mit Schafskäse, Oliven und Kräuterschmand <small>A,C,G</small>		14,50 €
Schottisches Lachs-Sandwich mit frischem Rucola, Gurke, Tomate und Sahne-Meerrettich <small>A,U</small>		16,90 €
Lamm "Wellington Art" Rosa gegarter Lammrücken im Blätterteig an Baby-Spinat, Butterspätzle und Trüffeljus <small>A,C,G,L,M</small>		22,90 €
Freitag und Samstag Pikantes Fisch-Curry mit Meeresfrüchten, Kürbis und Sesam-Koriander-Reis <small>A,D,G,L,N</small>		16,90 €

Unsere Allergenenverordnung können Sie gerne am Tresenbereich einsehen