

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 : Viña Luparia La Inocencia Tempranillo 2015	0,1l	3,80 €
Aromen von roten Früchten, Leicht und glatt im Mund	0,75 l	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 15.00 Uhr

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Polentanocken und Parmesanchip <small>C,G,L</small>		7,50 €
Pastinaken-Kokos-Suppe mit gerösteten Mandelsplittern <small>E</small>		7,90 €
Ofenkartoffel mit Matjestatar, Dillschmand und Salatbouquet <small>A,C,U,L</small>		9,80 €
Flower-Sprouts-Salat mit gebackenem Sesam-Kürbis, roten Zwiebeln und Lavendel-Croûtons <small>A,G,N</small>		12,90 €
Duo von der gefüllten Zucchini mit Couscous und Feta gratiniert <small>A,C,G,L,M</small>		13,50 €
Linguine in Pernot-Rahm mit sautierten Garnelen, Feigen und Honigtomaten <small>A,D,G,R</small>		16,20 €
Geschmorte Kaninchenkeule in Backpflaumen-Jus mit Kartoffelgratin und gedämpften Flower-Sprout <small>A,G,L,M</small>		18,90 €
Freitag und Samstag		
Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln <small>A,C,D,G</small>		16,50 €

Unsere Allergenenverordnung können Sie gerne am Tresenbereich einsehen

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

10.00 bis 17.30 Uhr

Sonntag

10.00 bis 16.00 Uhr