

Frühstück

VON 09.15 BIS 12.15 UHR

FRANZÖSISCH ^{2 11 A C G} 8,70
 Französisches Buttercroissant | Marmelade | Butter
 Café au Lait

GREAT BRITISH ^{2 3 7 A C G L} 13,60
 Spiegeleier | Baked Beans | gebratener Speck
 2 gegrillte Würstchen | Orangenmarmelade | Butter
 Vollkorn Toast

LUST AUF KÄSE ^{3 A G} 14,80
 5 erlesene Käse aus Schleswig-Holstein | Frischkäse mit
 Avocado | Marmelade | Butter | Brötchen- und Brotauswahl
Hofkäse / Deichkäse / Bauernthaler / CréMeer / Frisch Blue / Husumer - JE NACH VERFÜGBARKEIT

HERZHAFT KLASSISCH ^{1 2 3 7 A G H L M} 15,60
 3 Regionale Wurst & Schinkenspezialitäten | 2 Käse
 aus Schleswig-Holstein | 1 gekochtes Ei | Butter |
 Brötchen- und Brotauswahl
Salami / Schwarzwälder Schinken / selbst geräucherter Kassler - JE NACH VERFÜGBARKEIT

VOM EI ^{A C F G 2 3 7}
 Rührei aus 3 Eiern | frischem Schnittlauch | Butter
 Vollkorn Toast 7,60
 mit gebratenem Speck 9,60

EGG BENEDICT (Gegrillte Sauerteigstulle | 2 pochierte Eier)
 Bacon | Rosmarin Schinken | Römersalat | Sauce
 Hollandaise ^{A C G} 13,90
 Avocado-Würfel | Tomate | rote Zwiebel | Rucola ^{A C G}
 14,70

GARTEN ETAGÈRE FÜR 2 PERSONEN ^{1 2 3 5 7 A C D F G H N P}
 41,50
 Rührei mit Schnittlauch | Wurst & Schinkenspeziali-
 tätäten | Käse aus Schleswig-Holstein | Frischkäse mit
 Avocado | Räucherlachs & Meerrettich
 2 Gläser Vanillequark mit Obst | Marmelade | Butter
 Brötchen- und Brotauswahl
 Die Wahl aus 2 Gläsern 0,1l Prosecco oder Orangensaft

KLEINE SÜNDEN
 Obstsalat nach Saison: Apfel | Melone | Trauben
 Ananas | Orangen oder ähnliches 6,20

Vanille Joghurt mit saisonalem Obst ^G 6,70

Pancakes | saisonales Obst | Nüsse | Ahornsirup
 Staubzucker ^{A C G} 7,90

Porridge Bowl: Haferflocken | Milch | Zimt
 gebackene Pflaumen ^{A G F} 6,40

Sweets

VON 12.15 BIS 16.00 UHR

WINTERLICHER HEISSER APFELSTRUDEL ^{A C E G} . . . 7,90
 Vanille Sauce | Bratapfelkompott mit Salted Caramel

KAISERSCHMARRN ^{A C G} 9,20
 Zwetschgen | Rosinen | Zimt | Staubzucker

CREAM TEA ^{2 A C G} 12,90
 Teekännchen Ihrer Wahl, zwei Scones mit Staub-
 zucker, Clotted Cream, Erdbeermarmelade



DAS CAFÉ IN DER GARTENAKADEMIE



AFTERNOON TEA

FÜR 2 PERSONEN ^{A D G} 39,50

Sandwich mit Lachs & Dill – sowie mit Gurke,
 Kresse & Butter

Victoria-Sponge-Cake mit Sahne & Erdbeerkonfitüre

2 Scones mit Clotted Cream & Jam 2 Kännchen Tee
 Ihrer Wahl

Getränke

NEU SAISON SPECIALS

Frischer Apfel-Ingwer 4,90
 Frische Orange-Minze 4,90
 Winterlicher Apfel 4,90
Apfelsaft | Gewürzsirup | Zimtstange
 Frische Thymian-Bergamotte 4,90
 Glühwein 4,90
 Mit Schuss 6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Purezza Table Water:
 still oder gesprudelt. 0,35l . 2,90 | 0,75l . 6,20
 Coca-Cola ^{1 11} 0,2l . 3,60
 Coca-Cola light ^{1 2 10 11} 0,2l . 3,60
 Almdudler¹¹ 0,35l . 3,80
 Tonic Water ^{3 8} 0,2l . 3,60
 Bitter Lemon ^{3 8} 0,2l . 3,60
 Ginger-Ale ¹ 0,2l . 3,60

Homemade

Grapefruit - Granatapfel-Limo . . . 0,4l . 5,30 | 1l . 9,80
 Holunder-Zitronen-Limo ¹ 0,4l . 5,30 | 1l . 9,80
 Ingwer-Rhabarber-Limo ¹ 0,4l . 5,30 | 1l . 9,80

SAFT

Gepresster Saft aus der Orange 0,2l . 5,50
 Apfel naturtrüb 0,2l . 3,90 | 0,4l . 5,90
 Rhabarber 0,2l . 3,90 | 0,4l . 5,90
 Grapefruit 0,2l . 3,90 | 0,4l . 5,90
 Als Schorle 0,2l . 3,30 | 0,4l . 5,90

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹¹ 3,50
 Große Tasse Kaffee ¹¹ 5,10
 Franziskaner ^{Kaffee mit Sahne 11 G} 4,40
 Cappuccino ¹¹ 3,90
 Café au Lait ^{11 G} 4,70
 Latte Macchiato ^{11 G} 4,60
 Espresso ¹¹ 3,00
 Doppelter Espresso ¹¹ 4,80
 Flat White 4,90
 Extra Espresso Shot ¹¹ 2,00
 Getreidekaffee ^A 3,60
 Getreidemilchkaffee ^{AG} 4,60
 Tasse Trinkschokolade ^G 4,50
 Tasse Trinkschokolade mit Sahne ^G 5,10
 Heiße Zitrone 3,80
 Frischer Minztee 4,70
 Frischer Ingwer-Lemon Tee 4,70
 Chai Latte ^G 4,90
 Matcha Latte ^G 4,90
 Irish Coffee ^G 6,80

Entkoffeiniert 0,70
 Laktosefreie Milch | Hafermilch | Sojamilch ^F . . . 0,70
 Flüssige Sahne ^G 0,70
 Schlagsahne ^G 1,50
 Honig zum Tee 0,70

TEESPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE ALTHAUS

Im Glas 4,10

- English Breakfast St. Andrews
- Darjeeling Summer Leaves
- Roibusch Vanille Toffee
- Mareile Lindenblüte
- Lemon Mint
- Royal Earl Grey
- Lung Bai Cha
- Fancy Chamomile
- Grün Matinee
- Red Fruit Flash

Im Kännchen 7,10

- Assam Meleng
- Darjeeling Castelton
- Blue Earl Grey
- Sencha Senpai
- Wildkirsche
- Persischer Apfel
- Wellness Cup
- French Rose
- Ginger Breeze
- Lemongrass
- Verveine
- Winter in a Cup
- Ginger and Spice

FLASCHENBIERE

Berliner Pilsener ^A 0,33l . 4,10
 Gösser Natur Radler ^A mit Zitrone 0,5l . 4,90
 König Ludwig Weißbier hell ^A 0,5l . 4,90
 Warsteiner Pilsener alkoholfrei ^A 0,33l . 4,10
 König Ludwig Weißbier hell, alkoholfrei ^A . . 0,5l . 4,90

APERITIF & DIGESTIFS

Aperol Spritz ¹ 0,2l . 7,20
Prosecco, Aperol, Soda
 Hugo 0,2l . 7,20
Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Soda
 Campari Soda ¹ oder Orange ¹ 0,2l . 7,20
5cl Campari, Soda bzw. Orangensaft

WEISSWEIN 0,1l | 0,75l

Grauschiefer Riesling 4,70 | 32,00
Weingut Stefan Fritzen, Mosel

Weißburgunder 4,70 | 32,00
Weingut Heitlinger, Baden

ROSÉWEIN

Pinot Noir Rosé 4,70 | 32,00
Weingut Heitlinger, Baden

ROTWEIN

Hollerith Spätburgunder 5,40 | 36,00
Weingut Hollerith, Pfalz

WEINSCHORLE 0,2L . 4,90

PROSECCO 0,1l | 0,75l

Domus Vini Imperiale Vino Spumante Bianco Extra Dry
 5,80 | 38,50
 Cantina Colli Vicentini Rosé 5,80 | 38,50

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit. Endpreise in Euro, inklusive der gesetzlich geltenden MwSt.
 A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch oder Laktose | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf
 N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Eisenglukonat
 7 Phosphat, Milcheiweiß, Eiklar | 8 Chinin | 9 Süßstoff | 10 Aspartam | 11 Koffein