

Frühstück		
VON 09.15 BIS 12.00 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 Trauben Marmelade Butter Brotauswahl Hofkäse / Deichkäse / Bauerntahler / CréMeer / Frisisch 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 Brotauswahl Salami / Schwarzwälder Schinken / Rosmarin Schinken 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 Hol- landaise ^{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 N P}	41,50	
Rührei mit Schnittlauch Wurst & Schinkenspezialitä- ten Käse aus Schleswig-Holstein Frischkäse Räucherlachs & Meerrettich rote Beete Hummus Guacamole 2 Gläser Vanille Joghurt Saisonales Obst Marmelade Butter Brotauswahl Die Wahl aus 2 Gläsern 0,1l Prosecco oder Orangensaft		
KLEINE SÜNDEN		
Warmer Porridge zimtige Note getrocknete Pflaumen Cashewkerne ^{A F G H}		
	6,50	
3 Pancakes angemachte Waldbeeren Ahornsirup Staubzucker ^{A C G}	7,90	

Klassiker	
VON 12.00 BIS 15.00 UHR	
FENCHELSALAT ^{G H}	11,80
Gerösteter Fenchel karamellisierte Birne Walnüsse Roquefort Dressing	
GEGRILLTER WRAP ^{A G N}	13,20
Sous-vide gegarte Rote Bete Griechischer Fetakäse Rauke Salat Sesam Jogurt	
KÄSESPÄTZLE ^{A C G}	13,40
Knöpfli Spätzle Röstzwiebeln Schnittlauch Bergkäse Muskatnuss	



Sweets	
VON 12.00 BIS 16.00 UHR	
WINTERLICHER APFELSTRUDEL	7,80
Vanille Sauce Bratapfelkompott Sahne ^{A C E G}	
BELGISCHE WAFFEL	9,20
Winterliches Eis heiße Kirschen Karamell Staubzucker	
CREAM TEA	12,90
Teekännchen Ihrer Wahl, zwei Scones mit Staub- zucker, Clotted Cream, Erdbeermarmelade ^{2 A C G}	
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	
SAISON SPECIALS	
Orange Minze	4,90
Apfel Ingwer	4,90
Winterlicher Apfel	4,90
Zimt Minze	4,90
Hausgemachter Glühwein	4,70
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
Purezza Table Water:	
still oder gesprudelt.	0,35l . 2,90 0,75l . 6,20
Coca-Cola ^{1 11}	0,2l . 3,50
Coca-Cola light ^{1 2 10 11}	0,2l . 3,50
Almdudler ¹¹	0,35l . 3,70
Thomas Henry:	
Tonic Water ^{3 8}	0,2l . 3,50
Bitter Lemon ^{3 8}	0,2l . 3,50
Ginger-Ale ¹	0,2l . 3,50
Holunder-Zitronen-Limo ¹	0,4l . 4,90 0,75l . 8,90
Ingwer-Rhabarber-Limo ¹	0,4l . 4,90 0,75l . 8,90
SAFT	
Frischer Orangensaft	0,2l . 5,50
Apfel naturtrüb	0,2l . 3,90 0,4l . 5,90
Rhabarber	0,2l . 3,90 0,4l . 5,90
Als Schorle	0,2l . 3,30 0,4l . 5,90
HEISSGETRÄNKE	
Tasse Kaffee ¹¹	3,10
Große Tasse Kaffee ¹¹	4,90
Franziskaner ^{Kaffee mit Sahne 11 G}	4,10
Cappuccino ¹¹	3,80
Café au Lait ^{11 G}	4,60
Latte Macchiato ^{11 G}	4,40
Espresso ¹¹	2,90
Doppelter Espresso ¹¹	4,80
Flat White	4,80
Extra Espresso Shot ¹¹	2,00
Getreidekaffee ^A	3,60
Getreidemilchkaffee ^{AG}	4,60
Tasse Trinkschokolade ^G	4,10
Tasse Trinkschokolade mit Sahne ^G	4,90
Heiße Zitrone	3,80
Frischer Minztee	4,70
Frischer Ingwer-Lemon Tee	4,70
Chai Latte ^G	4,80
Matcha Latte	4,80
Grog mit Rum	5,80
Irish Coffee	6,80
Extra Kännchen Milch, auch laktosefreie, Sojamilch oder Sahne ^G für einen Aufpreis von	
	0,60
Honig zum Tee	0,60

TEESPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE ALTHAUS	
Im Glas	3,90
English Breakfast St. Andrews • Royal Earl Grey Darjeeling Summer Leaves • Lung Bai Cha Roibusch Vanille Toffee • Fancy Chamomile Mareile Lindenblüte • Grün Matinee Lemon Mint • Red Fruit Flash	
Im Kännchen	6,80
Assam Meleng • Wellness Cup Darjeeling Castelton • French Rose Blue Earl Grey • Ginger Breeze Sencha Senpai • Lemongrass Wildkirsche • Verveine Persischer Apfel	
FLASCHENBIERE	
Berliner Pilsener ^A	0,33l . 3,90
Gösser Natur Radler ^A mit Zitrone	0,5l . 4,60
König Ludwig Weißbier hell ^A	0,5l . 4,60
Warsteiner Pilsener alkoholfrei ^A	0,33l . 3,90
König Ludwig Weißbier hell, alkoholfrei ^A	0,5l . 4,60
APÉRITIFS & DIGESTIFS	
Gambrinus Spritz ^{1 8}	0,2l . 6,90
Gambrinus Elisir, Prosecco, Tonic	
Aperol Spritz ¹	0,2l . 6,90
Prosecco, Aperol, Soda	
Hugo	0,2l . 6,90
Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Soda	
Campari Soda ¹	0,2l . 6,90
5cl Campari, Soda	
Campari Orange ¹	0,2l . 6,90
5cl Campari, Orangensaft	
WEISSWEIN	
	0,1l 0,75l
Grauschiefer Riesling	4,50 30,00
Weingut Stefan Fritzen, Mosel 2020	
Weißburgunder	4,60 30,50
Weingut Heitlinger, Baden 2021	
ROSÉWEIN	
Pinot Noir Rosé	4,50 30,00
Weingut Heitlinger, Mosel 2020	
ROTWEIN	
Hollerith Spätburgunder	5,20 34,00
Weingut Hollerith, Pfalz 2018	
WEINSCHORLE	
	0,2L . 4,90
PROSECCO	
	0,1l 0,75l
Domus Vini Imperiale Vino Spumante Bianco Extra Dry	5,60 37,50
Spumante Brut „Rosè Prosecco“	5,60 37,50

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit. Endpreise in Euro, inklusive Service und 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