

Frühstück

von 09.15 bis 12.15 Uhr

FRANZÖSISCH^{2 11 ACG} 10,50

Französisches Buttercroissant | La Brique de Brie, Weichkäse | Marmelade | Butter | Café au Lait

GREAT BRITISH^{2 37 ACG L} 14,30

Spiegeleier | Baked Beans | gebratener Speck
2 gegrillte Würstchen | Orangenmarmelade | Butter
Vollkorn Toast

LUST AUF KÄSE^{3 A G} 15,20

5 erlesene Käse aus Schleswig-Holstein | Marmelade
Butter | Brötchen- und Brotauswahl

Verschiedene saisonale Rohmilchsorten
JE NACH VERFÜGBARKEIT

HERZHAFT KЛАSSISCH^{1 2 37 A G H L M} 15,80

3 regionale Wurst & Schinkenspezialitäten
2 Käse aus Schleswig-Holstein | 1 gekochtes Ei
Butter | Brötchen- und Brotauswahl

Salami | Schwarzwälder Schinken | gekochter Schinken
JE NACH VERFÜGBARKEIT

VEGANES FRÜHSTÜCK^{AHMN} 17,20

gegrilltes Gemüse | Kürbiscreme mit Tahine
Marnierte Oliven | veganer Feta-Tomatensalat
Pfanzliche Butter | Brötchen- und Brotauswahl

VOM EI^{ACFG 2 37}

Rührei aus 3 Eiern | frischem Schnittlauch | Butter
Vollkorn Toast 7,80
mit gebratenem Speck 9,80

EGG BENEDICT^{ACG} 15,40

Gegrillte Sauerteigstulle | 2 pochierte Eier | Bacon |
Rosmarin Schinken | Römersalat | Tomaten |
Sauce Hollandaise

AVOCADO EGG BENEDICT^{AC} 15,70

Gegrillte Sauerteigstulle | zwei pochierte Eier
Guacamole Tomate | rote Zwiebel | Rucola

BRIOCHE EGGS BENEDICT^{ACDG} 18,90

Brioche | ein pochiertes Ei | Lachs geräuchert | Rucola
Tomate | Sauce Hollandaise | Shiso Kresse

GARTEN ETAGÈRE

FÜR 2 PERSONEN^{ACDGHM} 43,00

Rührei mit Schnittlauch | Wurst & Schinkenspezialitäten
Käse aus Schleswig-Holstein | Lachstatar mit Schmand
und Zitrone | 2 Gläser Vanillejoghurt mit Obst
Marmelade | Butter | Brötchen- und Brotauswahl
Wahl aus 2 Gläsern (0,1l) Prosecco oder Orangensaft

von 09.15 bis 12.15 Uhr

KLEINE SÜNDEN

NEU Porridge mit getrockneten Pflaumen und
Zimt 6,80

NEU Pancake^{ACGH} mit Natürjoghurt | Waldbeeren
Nüssen | Staubzucker 9,50

Brioche French Toast^{ACG} in Butter & Vanille
gebraten | Joghurt | Banane | Karamell
Mandeln | Puderzucker 12,40

Sweets

von 12.30 bis 16.00 Uhr

HEISSER APFELSTRUDEL^{ACEG} 7,90

Vanille Sauce | Bratapfelkompott | Karamell

BELGISCHE WAFFEL^{ACG} 8,90

mit heißen Kirschen und Sahne

CREAM TEA^{2ACG} 14,10

Teekännchen Ihrer Wahl | zwei Scones mit Staubzucker
Clotted Cream | Erdbeermarmelade

AFTERNOON TEA

FÜR 2 PERSONEN^{ADG} 42,50

Sandwich mit Lachs & Dill, Gurke, Kresse & Butter
Victoria-Sponge-Cake mit Sahne & Erdbeerkonfitüre
2 Scones mit Clotted Cream & Jam, 2 Kännchen Tee
Ihrer Wahl



GUTSCHEINE

Sie sind auf der Suche nach dem idealen
Geschenk? Mit unserem Geschenkgutschein
treffen Sie immer ins Schwarze! Schenken
Sie Ihren Liebsten eine genussvolle Auszeit in
unserem Café. Die Gutscheine sind sowohl vor
Ort erhältlich als auch bequem über unsere
Webseite zu bestellen (Zustellung per Post).

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

Getränke

SAISON SPECIALS

NEU Flat Tiramisu (Doppelter Espresso mit Milch) 6,50

NEU Flat Crème Brûlée (Doppelter Espresso mit Milch) 6,50

Apfel Ingwer 5,40

Orange Minze 5,40

Winterlicher Apfel 5,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Purezza Table Water:

still oder gesprudelt 0,35l 3,10 | 0,75l 6,50

Coca-Cola^{1 11} 0,2l 3,90

Coca-Cola zero^{1 2 10 11} 0,2l 3,90

Almdudler^{1 1} 0,35l 4,10

Tonic Water^{3 8} 0,2l 3,90

Bitter Lemon^{3 8} 0,2l 3,90

Ginger-Ale¹ 0,2l 3,90

Homemade

Grapefruit-Granatapfel-Limo 0,4l 5,80 | 1l 9,90

Holunder-Zitronen-Limo¹ 0,4l 5,80 | 1l 9,90

Ingwer-Rhabarber-Limo¹ 0,4l 5,80 | 1l 9,90

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 Kaffee¹¹ 3,70

Große Tasse Kaffee¹¹ 5,30

Franziskaner (Kaffee mit Sahne)^{11 G} 4,40

Cappuccino¹¹ 4,50

Café au Lait^{11 G} 4,90

Latte Macchiato^{11 G} 4,80

Espresso¹¹ 3,30

Doppelter Espresso¹¹ 4,90

Flat White 5,10

Extra Espresso Shot¹¹ 2,00

Getreidekaffee^A 3,80

Getreidemilchkaffee^{AG} 4,90

Tasse Trinkschokolade^G 4,80

Tasse Trinkschokolade mit Sahne^G 5,70

Heiße Zitrone 3,80

Frischer Minztee 4,90

Frischer Ingwer-Lemon Tee 4,90

Chai Latte^G 5,30

Matcha Latte^G 5,30

Irish Coffee^G 6,80

Entkoffeiniert 0,70

Laktosefreie Milch | Hafermilch | Sojamilch^F 0,70

Flüssige Sahne^G 0,70

Schlagsahne^G 1,80

Honig zum Tee 0,70

TEESPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE ALTHAUS

Im Glas 4,60

• 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 7,90

• Assam Meleng • Wellness Cup

• Darjeeling Castelton • French Rose

• Blue Earl Grey • Ginger Breeze

• Sencha Senpai • Lemongrass

• Wildkirsche • Verveine

FLASCHENBIERE

Berliner Pilsener^A 0,33l 4,30

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 4,30

König Ludwig Weißbier hell, alkoholfrei^A 0,5l 4,90

APERITIF & DIGESTIFS

Aperol Spritz¹ 0,2l 7,90

Prosecco, Aperol, Soda

Hugo 0,2l 7,90

Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Soda

Campari Soda¹ oder Orange¹ 0,2l 7,90

5cl Campari, Soda bzw. Orangensaft

WEISSWEIN

0,1l | 0,75l

Grauschiefer Riesling 4,90 | 33,50

Weingut Stefan Fritzen, Mosel

Weißburgunder 4,90 | 33,50

Weingut Heitlinger, Baden

ROSEWEIN

Pinot Noir Rosé 4,90 | 33,50

Weingut Heitlinger, Baden

ROTWEIN

Hollerith Spätburgunder 5,40 | 36,00

Weingut Hollerith, Pfalz

WEINSCHORLE

0,2l 5,30

PROSECCO

0,1l | 0,75l

Domus Vini Imperiale Vino Spumante

Bianco Extra Dry 5,90 | 38,50