

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 Tomate-Mozzarella mit Pesto Trauben Marmelade Butter Brötchen- und 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 Brötchen- und Brotauswahl Salami / Schwarzwälder Schinken / Rosmarin Schinken JE NACH VERFÜGBARKEIT	
TOASTED BAGEL ^{A D F G}	14,30
Geräucherter Lachs Meerrettich Frischkäse- creme Gurken Salat frische Kräuter Sprossen	
VOM EI ^{A C F G 2 3 7}	
Rührei aus 3 Eiern frischem Schnittlauch Butter Vollkorn Toast	
mit gebratenem Speck	9,60
EGG BENEDICT (Gegrillte Sauerteigstulle 2 pochierte Eier)	
Bacon Rosmarin Schinken Römersalat Sauce Hollandaise ^{A C G}	
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 Tomate Mozzarella mit Pesto Räucherlachs & Meerrettich Guacamole 2 Gläser Vanille Joghurt Saisonales 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	
Vanille Joghurt mit saisonalem Obst ^G	6,70
Pancakes saisonales Obst Nüsse Ahornsirup Staubzucker ^{A C G}	
	7,90

Sweets	
VON 12.15 BIS 16.00 UHR	
HEISSER APFELSTRUDEL	7,90
Vanille Sauce saisonales Obstkompott Sahne ^{A C E G}	
BELGISCHE WAFFEL	9,20
2 Kugeln 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	



EIS	
EIS / EISGETRÄNKE	
Eiskaffee	6,90
Eisschokolade	6,90
Frozen Coffee	4,90
Alle Heißgetränke auf Eis möglich	+ 0,70
1 Kugel Eis (Div. Sorten)	1,80
+ Schlagsahne	1,20

Getränke	
* NEU * SAISON SPECIALS	
Limoncello Spritz	0,2l . 7,20
Berliner Weiße (Himbeere o. Waldmeister)	4,10
Richards Ice Tea (Pfirsich o. Granatapfel)	3,90
Affogato	single 4,10 double 5,90
Espresso mit Vanilleeis	
* 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
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
Almdudler ¹¹	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
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	3,30
Große Tasse Kaffee ¹¹	4,90
Franziskaner ^{Kaffee mit Sahne 11 G}	4,30
Cappuccino ¹¹	3,90
Café au Lait ^{11 G}	4,70
Latte Macchiato ^{11 G}	4,60
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	4,30
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 ^G	4,80
Irish Coffee ^G	6,80
Entkoffeiniert	
Laktosefreie Milch	0,70
Hafermilch	0,70
Sojamilch	0,70
Flüssige Sahne ^G	0,70
Schlagsahne ^G	1,50
Honig zum Tee	0,70

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 . 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
APÉRITIFS & 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	0,2l . 7,20
5cl Campari, Soda	
Campari Orange ¹	0,2l . 7,20
5cl Campari, 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