DAS CAFÉ
IN DER GARTENAKADEMIE

SAISONALE GERICHTE IN DER GARTENAKADEMIE 12.30 BIS 15.00 UHR

BLUMENKOHL-KÄSE-SUPPE (G) GL

Blumenkohl | Zwiebeln | Rahm | Gemüsebrühe | Knoblauch
Cheddar-Käse | frische Petersilie | Olivenöl

9,40 €

GEGRILLTER CHICORÉE (V) HM

Chicorée gegrillt | Wildkräutersalat | Granatapfel | Orangen-Gel
veganer Fetakäse | Geröstete Walnuss & Kürbiskerne | Honig-Dressing

13,80 €

BELEGTE SAUERTEIGSTULLE (TARTINE) (G) AGH

Gegrillte Stulle, bestrichen mit Honig Mayonnaise | Radicchio-Salat
Birnen-Feigen-Chutney | geschmolzener Briekäse | Thymian | Haselnüsse

14,90 €

CREMIGES PILZRISOTTO AGL

Cremig gekochter Arborio-Reis | verschiedene Waldpilze
gebackener Parmesan-Chip | grünes Rosmarinöl | Meersalz
Sakura-Kresse

16,70 €

POLENTASCHNITTE (V) A

Maisgrieß, gekocht mit Kräuter & veganer Sahne
gerösteter Ofenkürbis | Ahornsirup
pikant eingelegter Rosenkohl | süßer Jus | Zwiebelconfit

17,60 €

(G) VEGETARISCHE GERICHTE | (V) VEGANE GERICHTE

[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

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.
Endpreise in Euro inkl. der gesetzlich geltenden MwSt.