

ALL DAY MENU

EGGS

EGGS BENEDICT ^{1, a, c, d, g} 12,5
zwei pochierte Eier auf Turkey Bacon, frischem Spinat und einer himmlisch hausgemachten Sauce Hollandaise, serviert mit goldbraunem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot.

Tipp: Keiner kann mit Eiern so gut wie der Gärtner! Besonders stolz sind wir auf die Bio-Eier aus der Region und unsere Kreation à la Benedict. Keep on nohing!

EGGS HEMINGWAY ^{a, c, d, g} 13,5
zwei pochierte Eier auf Räucherlachs, frischem Spinat und einer himmlisch hausgemachten Sauce Hollandaise, serviert mit goldbraunem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot.

POACHED EGGS ^{a, c, g} 10,5
zwei pochierte Eier auf Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot, serviert mit frischer hausgemachter Avocado-Creme und filigranem Gärtner-Schnickschnack.

EGG WHITE OMELETTE ^{a, c, g} 8,9
Omelette aus dem Eiweiß von vier Eiern, gefüllt mit Spinat und Fetakäse – dazu Brioche, helles Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

OMELETTE ^{a, c, g} 6,5
klassisches Omelette aus drei Eiern mit Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

SCRAMBLED EGGS ^{a, c, g} 6,5
klassisches Rührei aus drei Eiern mit Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

EGGS EXTRAS
zu allen Eierspeisen servieren wir unseren Gästen gerne folgende Extras: Bacon 2,5 oder Turkey Bacon 3 / Tomaten 1 / Käse 1,5 / Feta 2,5 / Sucuk 2 / Pilze 1,9
Schnittlauch for free



Tipp: Alle Eierspeisen auf Wunsch gerne mit glutenfreiem Brot!

SALTY

GRILLED CHEESE SANDWICH WITH VEGETABLES ^{a, g} 8,9
helles Bauernbrot gefüllt mit zart schmelzendem Käse, frischem Spinat und Süßkartoffeln, von beiden Seiten mit feiner Butter bestrichen und gegrillt.

GRILLED CHEESE SANDWICH WITH TURKEY BACON ^{a, g} 8,9
helles Bauernbrot gefüllt mit zart schmelzendem Käse und knusprigem Truthahn-Bacon, von beiden Seiten mit feiner Butter bestrichen und gegrillt.

BREAKFAST BOWL ^{c, g} 11,9
Frühstücks-Bowl aus Omelette oder pochierten Eiern, frischer Avocado und Spinat, Tomaten, Pilzen, Quinoa, Radieschen und einer warm-schmelzenden Käsesauce.

BLACK 'N' CHEESY ^{3, 4, 8, a, c, g} 11,9
schwarzes Cornetto gefüllt mit marokkanischem Auberginen-Ragout dazu zwei pochierte Eier und frischer Rucola getoppt mit einer warm-schmelzenden Käsesauce.

AVOCADO CLASSIC ^a 7,9
knackiges Vollkornbrot belegt mit Avocado-Creme und saftigen Tomaten, getoppt mit Chilli-Flocken und Limetten. Add some Sunny-Side Up Egg if you like +1,5

BREAKFAST BURRITO ^{a, c, g} 11,9
Weizentortilla gefüllt mit Rührei, Bacon, Spinat und Fetakäse, garniert mit homemade Salsa, Avocado-Creme und Sour Cream.

Tipp: Wir servieren unseren Breakfast Burrito auch vegetarisch!

SWEET

BIRCHER MUESLI ^{10, g, h, i} 7,5
ein Original anders zubereitet: über Nacht eingeweichte glutenfreie Haferflocken serviert mit geraspeltem Apfel, Rosinen und knackigen Nüssen - getoppt mit Früchten und versüßt mit Ahornsirup.

VEGAN PORRIDGE ^{10, g} 8,9
selbstgemachter glutenfreier Haferbrei mit Mandelmilch, knackigen Nüssen, süßen Datteln und Chiasamen, frischem Obst, Ahornsirup und einer Prise Zimt.

CHIA COCONUT PUDDING ^g 6,9
hausgemachter Chiasamen-Pudding auf Kokosmilch-Basis, serviert mit homemade Blaubeerkompott.

BACK TO THE FRUITS FRENCH TOAST ^{5, 10, 15, c, g} 8,9
zwei Scheiben Brioche in Ei, Sahne, Zimt und Milch getaucht, ausgebacken und serviert mit Ahornsirup, getoppt mit Puderzucker und Beeren.

KISS THE FRENCH NUTELLA TOAST ^{5, 10, 15, c, g} 10,5
zwei Scheiben Brioche in Ei, Sahne, Zimt und Milch getaucht, mit Nutella gefüllt, heiß ausgebacken, serviert mit Ahornsirup, getoppt mit Puderzucker und Beeren.

FRUIT SALAD 7,9
drin ist, was der Markt heute drauf hatte, getoppt mit Kokosnuss Chips.

DEEP FRIED SNICKERS ^{9, a, c, e, h, g, f} 6,9
Klingt merkwürdig? Schmeckt sensationell: unser frittiertes Zuckerbömbchen!

WAFFLE ON A STICK ^{2, 3, 5, c, e, g, h} 5,5
Waffel am Stiel aus glutenfreiem Teig, getoppt mit Puderzucker, serviert mit 3 Toppings deiner Wahl:
Nutella / Karamelsauce / Smarties / Mini Marshmallows / Krokant / jedes weitere Topping: 0,50€

I'M BLUEBERRY DA BA DEE DA BA DAA PANCAKES ^{3, 2, 10, a, c, g} 10,5
fluffiger Turm aus drei frisch gebackenen Pancakes mit versenkten Blaubeeren im Teig, an homemade Blaubeerkompott, getoppt mit Puderzucker und Ahornsirup.

VEGAN & GLUTEN FREE PANCAKES ^{10, h} 9,5
Chiasamen und Bananen im Teig, frisch gebacken und serviert mit Puderzucker und Ahornsirup.

FRENCH TOAST AND PANCAKES EXTRAS
Früchte der Saison 2,5 / Sahne g 1 / Banane 1 / Nutella 9, 11, a, e, g, h 1,5 / Bacon 2,5 oder Truthahn-Bacon 3 / Kokos Creme 9, 11, a, e, g, h 2,5



BASICS

BAKERY
Cornetto (täglich wechselnde Sorten) ^{3, 4, a, g} 2,2
2 Scheiben Brioche ^{a, g} 1,5
2 Scheiben helles Bauernbrot ^a 1,9
2 Scheiben knackiges Vollkornbrot ^a 1,9
3 Scheiben glutenfreies Brot ^a 1,9

SALTY
Butter ^g 1,5
Frischkäse ^g 1,5
Fetakäse ^g 2,5
Avocado-Creme 3,0
Bio Räucherlachs ^d 4,5

SWEET
Nutella ^{9, 11, a, e, g, h} 1,5
Honig 1,5
Konfitüre 1,5
Frag den diensthabenden Gärtner gerne nach deiner Lieblingsorte.

OVAL
Spiegelei ^c 1,5
pochiertes Ei ^c 2,5

CAKE & CO 3,8
wechselnde Kuchen und andere süße Noshes.

THE
GARDENER'S
NOSH

