

IT'S ALL ABOUT THE GARDENER -**SINCE 2018.**

Unser Team besteht mittlerweile aus 30 Mitarbeiter:innen, einschließlich Service Bar Küche und Verwaltung Wir bieten zudem Ausbildungen in den Bereichen Küche und Büromanagement an.

Seit Beginn arbeiten wir eng mit der Familienbäckerei Frank zusammen und haben aemeinsam unser Brioche-Brot entwickelt. Unsere 10.000 (!) frischen Bio-Eier beziehen wir monatlich von Metro.

Mehrmals wöchentlich werden wir von der Firma Staiger mit frischem Obst und Gemüse direkt vom Großmarkt beliefert.

Unsere Gewürze, einschließlich Matcha, stammen arößtenteils von Gewürz Mayer, einem Familienbetrieb aus Stuttgart der auch einen Stand in der Stuttgarter Markthalle hat - definitiv einen Besuch wert.

IN EGGS WE TRUST

EGG\$ BENEDICT 1, 2, 5, 6, 15, a, c, g
zwei pochierte Eier auf Turkey Bacon, frischem Babyspinat und einer himmlisch
hausgemachten Sauce Hollandaise, serviert mit goldbraunem Brioche,
hellem Bauern- oder Vollkornbrot.
EGGS HEMINGWAY a, c, d, g

zwei pochierte Eier auf Räucherlachs, frischem Babyspinat und einer himmlisch hausgemachten Sauce Hollandaise, serviert mit goldbraunem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot.

POACHED EGGS a, c, g 17.9 €

zwei pochierte Eier auf goldbraunem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot, serviert mit frischer, hausgemachter Avocado-Creme und filigranem Gärtner-Schnickschnack.

EGG WHITE OMELET a, c, g Omelett aus dem Eiweiß von vier Eiern, gefüllt mit Babyspinat und cremigem Schafskäse, dazu goldbraunes Brioche, helles Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

STAY CLASSY AND OMELET a, c, g 14 € klassisches Omelett aus drei Eiern mit goldbraunem Brioche, hellem Bauern-

oder Vollkornbrot und Butter. SOOO FLUFFY SCRAMBLED EGGS a, c, g klassisches Rührei aus drei Eiern mit goldbraunem Brioche, hellem Bauern-

oder Vollkornbrot und Butter.

Schnittlauch for free

HUMMUS @ W h, I

Add Truffle +8

EGG EXTRAS zu allen Eierspeisen servieren wir unseren Gästen gerne folgende Extras: Bacon $^{1, 2, 5, 6, 15}$ **4,5** oder Turkey Bacon $^{1, 2, 5, 6, 15}$ **4,5** / Tomaten **3,5** / Käse ⁹ 3,5 / Feta ⁹ 4,5 / Sucuk ^{1, 2, 5, 6, 15} 4,5 / Pilze 3,5

Tipp: Alle Eierspeisen auf Wunsch gerne mit glutenfreiem Brot!

SUPER YUMMY SNACKS FOR ME, MYSELF AND I OR TO SHARE

hausgemachter Hummus nach palästinensischem Familienrezept, serviert mit alutenfreiem Brot. ZAALOUK @ W 3, 4 9.9 € abgekühltes Auberginen-Ragout marokkanischer Art – perfekt zum Dippen mit glutenfreiem Brot. QUESADILLA 2, 3, 5, 10, a, c, g 8,5 € Weizentortilla gefüllt mit Cheddar und Schnittlauch an leckerem

Sweet-Potato-Mayo Dip. Add Jalapeños

CRISPY CHICKEN BAO a, c, g 12.9 € 3 kleine Baos mit frittiertem Hähnchen, Chili-Mayo, Koriander und Limette.

11.5 € CRISPY PARMESAN FRIES © 5, 9 knusprige Kartoffelfritten, getoppt mit frischem Parmesan. Serviert mit Rote Bete-Trüffel-Mayo.

CHICKEN & WAFFLES a, c, g 13,9 € frittiertes Hähnchen mit Waffel, gewürzt mit Chili, Koriander, Limette und Ahornsirup.

15,5 €

15,5 €

15,5 €

18,9 €

17,9 €

ADD SIDE CHICK

SALTY BRUNCH SPECIALS

GRILLED CHEESE SANDWICH CLASSIC f, i, k, I Brioche-Scheiben gefüllt mit zart schmelzendem Käse und Frischkäse, von beiden

Seiten mit feiner Butter bestrichen und gegrillt. Begleitet von Zitronen-Mayo. Side Chick: Add Fries +4

GRILLED CHEESE SANDWICH TURKEY BACON 1, 2, 5, 6, 15, f, i, k, I

Brioche-Scheiben gefüllt mit zart schmelzendem Käse und knusprigem Turkey Bacon, Frischkäse, von beiden Seiten mit feiner Butter bestrichen und gegrillt. Begleitet von Zitronen-Mayo.

Side Chick: Add Fries +4

AVOCADO CLASSIC ® a knackiges Vollkornbrot belegt mit Avocado und knackigen Kirschtomaten,

getoppt mit Chili-Flocken, Limetten und Wassermelonen-Rettich. Add a Sunny Side Up Egg c if you like +2,9

BREAKFAST BURRITO BACON 1, 2, 5, 6, 15, a, c, g Weizentortilla gefüllt mit Rührei, Bacon, Babyspinat und Feta, überbacken mit Cheddar, garniert mit homemade Salsa, Avocado und Sour Cream.

Or make it veggie without Bacon Side Chick: Add Fries +4

BREAKFAST BOWL @ c, g

Käsesauce.

Frühstücks-Bowl wahlweise mit Omelett oder pochierten Eiern, frischer Avocado, Babyspinat, Tomaten, Pilzen, Quinoa, Radieschen und einer warm schmelzenden

EGG 'N' CHEESY 3, 4, a, c, g Croissant gefüllt mit marokkanischem Auberginen-Ragout, dazu zwei pochierte

Eier und frischer Rucola, getoppt mit einer warm schmelzenden Käsesauce.

ADD SOME BASICS

BAKERY je 3 € Croissant 3, 4, a, g

2 Scheiben Brioche a, g 2 Scheiben helles Bauernbrot $^{\mbox{\tiny a}}$ 2 Scheiben knackiaes Vollkornbrot a

3 Scheiben glutenfreies Brot

SALTY

Butterg Frischkäse ⁹ 4,5 € 4€ 1/2 Avocado Bio Räucherlachs d 5,5€

SWEET 3,5€ Nutella 9, 10, a, e, g, h 3 € Honia 3 € Haselnusscreme 9, 10, a, e, g, h Konfitüre 3 €

Fraa den diensthabenden Gärtner gerne nach deiner Lieblingssorte.

16,5€ OVAL

2,9 € Spiegelei c pochiertes Eic 2,9 €

HEALTHY HABIT SALADSTYLE

Salat mit Babyspinat, frischer Avocado, Tomaten, cremigem Feta und

BREAKFAST SALAD a, g, I

18.9 €

18,9 €

16,5€

14 €

9,9 €

ADD AN EXTRA

Choose big or small	
LEGENDARY CAESAR SALAD @ 5, c, g, k, m	18,9 €
der Klassiker aus knackigem Romanasalat mit goldbraun gebratenen, gluten-	
freien Brotwürfeln, Parmesanspänen und würzigem Dressing. Bei uns mit zarter	
Maispoulardenbrust. Or make it veggie with Planted Chicken	
WATERMELON SALAD ® 9	14,5 €
Wassermelone, Feta, Gurke, Minze und Basilikum.	
GREEN ASPARAGUS ® 9, h	15,5 €

14,5 €

9,5 €

15,9 €

11.5 €

TGN SIGNATURE NOSHES

Büffelmozzarella und gehackten Haselnüssen.

blanchierter, grüner Spargel, mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,

ROASTED SWEET POTATO & WILD WILD BROKKOLI @ 9 geröstete Süßkartoffel mit wildem Brokkoli und Burrata, mariniert mit Olivenöl und Limonensalz. Add Chicken +6,5	16,9 €
WHITE PLANT BASED BOLOGNESE PASTA ® a.f	18,9 €
Pasta in Muschelform mit pflanzlichem Hackfleisch, veganer Sahne,	
veganem Frischkäse und wildem Brokkoli.	

15,9 € RAINBOW BUDDHA BOWL ® 5, 10, e, c kunterbunte Bowl mit Glasnudeln, Gemüse wie Zucchini, Paprika, Karotten, Pilzen, Koriander, Chili und würzigem Erdnussbutter-Dressing.

Add Chicken +6,5 or Planted Chicken +5,5

Add Parmesan ^g +2,5

EAT YOUR GREENS @ V 9 ein Teller mit grünem Spargel, blanchiertem Spinat, Kenia-Bohnen, wildem Brokkoli

und einer halben Avocado. Mariniert mit Olivenöl und Zitrone. Add Chicken +6,5 or Planted Chicken +5,5 or Burrata +4,5

PASTA ALFREDO 18,9 € Pasta in einer Sahnesauce mit veganem Hähnchen und Parmesan. Or make it meaty: change to chicken

TGN FAVORITE SWEETS

BACK TO THE FRUITS FRENCH TOAST 5, 10, 15, c, g	15
zwei Scheiben Brioche in Ei, Sahne, Zimt und Milch getaucht, heiß ausgebacken.	
Serviert mit Ahornsirup, getoppt mit Puderzucker und Früchten der Saison.	
KISS THE FRENCH NUTELLA TOAST 5, 10, 15, c, g, h	16

zwei Scheiben Brioche in Ei, Sahne, Zimt und Milch getaucht, mit Nutella gefüllt, heiß ausgebacken, serviert mit Ahornsirup, getoppt mit Puderzucker und Früchten der Saison.

VEGAN & GLUTEN FREE PANCAKES ® ® h 16,9 € mit glutenfreiem Mehl, Kokosmilch, getoppt mit hausgemachtem Erdbeer-Püree, Puderzucker und Ahornsirup.

I'M BLUEBERRY DA-BA-DEE DA-BA-DAA PANCAKES 2, 3, 10, a, c, g 16.9 € fluffiger Turm aus drei frisch gebackenen Pancakes, an homemade Blaubeerkompott, getoppt mit Puderzucker und mit Ahornsirup serviert.

VEGAN CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL FUDGE ® © 10, h fluffige Cashew-Masse auf saftigem Macadamia-Crumble-Boden, gekrönt mit einem flüssigen Salted-Caramel-Topping.

FRENCH TOAST AND PANCAKES EXTRAS

Früchte der Saison 4,5 / Sahne $^{\rm g}$ 2,5 / Banane 2,5 / Nutella $^{\rm 9,\ 10,\ a,\ e,\ g,\ h}$ 3,5 / Bacon 1, 2, 5, 6, 15 **4,5** oder Turkey Bacon 1, 2, 5, 6, 15 **4,5** / Haselnusscreme 9, 10, a, e, g, h **3,5**

PLAIN SUGAR CROFFLE 2, 3, 4, 5, 10, 11, 15, 16, a, g, h, e 6.9 €

Croissant aus dem Waffeleisen mit Puderzucker. Add Nutella ^{9, 10, a, e, g, h} +3,5 BIRCHER MUESLI (6) (V) 10, 15, g, h 10,9 €

ein Original anders zubereitet: über Nacht eingeweichte, glutenfreie 6,5€ Haferflocken serviert mit geraspeltem Apfel, Rosinen und knackigen Nüssen, getoppt mit Früchten und gesüßt mit Ahornsirup. **Choose big or smal**l

VEGAN PORRIDGE © V 10, g, h 12.9 € selbstgemachter, glutenfreier Haferbrei mit Mandelmilch, Blaubeeren, Banane, Kokosraspel, Chiasamen, Dattelsirup und Zimt.

DEEP FRIED SNICKERS 2, 3, 4, 5, 9, 10, 15, a, c, e, h, g, f 7.9 € Klingt merkwürdig, schmeckt sensationell: unser frittiertes Zuckerbömbchen! Ja, es ist wirklich ein richtig echtes und frittiertes Snickers.

GLUTEN FREE WAFFLE @ 10, c 9.9 €

Waffel aus glutenfreiem Teig, getoppt mit Puderzucker und serviert mit drei Toppings deiner Wahl: Nutella 9, 10, a, e, g, h / Karamelsauce / Smarties 9 / Mini Marshmallows / Krokant jedes weitere Topping: 0,5

Frag einfach unsere Gärtner, was es heute Besonderes gibt!

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

ZUSATZSTOFFE 1) mit Nitritpökelsalz 2) mit Farbstoff 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 1) mit Ohinin 12) mit Süßungsmittel 11) mit Ohinin 12) mit Konservierungsstoff 4) mit Hosphat 10) mit Süßungsmittel 11) mit Ohinin 12) mit Konservierungsstoff 4) mit Ohinin 12) mit Ohinin 12) mit Ohinin 13) mit Ohinin 13) mit Ohinin 14) mit Ohinin 15 mit Ohinin 15 mit Ohinin 16) mit Ohinin 16 mit Ohinin 17 mit Ohinin 18 mit Oh 14) mit Taurin 15) mit Aroma 16) mit Ascorbinsäure ALLERGENE a) alutenhaltiaes Getreide (Weizen, Roagen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch & Fischerzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte und oder Queenslandnüsse) i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse k) Senf und Senferzeugnisse I) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse o) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse I) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse o) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse II) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse o) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse II) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse o) Weichtiererzeugnisse II) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse o) Weichtiererzeugnisse III) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse in Sesamsamen und Sesamerzeugnisse III) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse III Sesamerze

COFFEE Engrape 12		2.5
Espresso ¹² Espresso Macchiato ^{12, 9}		2,5 ¢
Espresso Doppio 12		4,5
Espresso Doppio Macchiato ^{12, 9} Cortado ^{12, 9}		4,9 ¢
Cappuccino 12. g		4,5
Cafe Crema ¹² Latte Macchiato ^{12, 9}		3,5 ¢
Milchkaffee 12,9		4,5
Americano ¹² Matcha Latte (Hot or Iced) ^{12. g}		3,0 ¢
Matchatee, Mandelmilch und Macadamiasirup Iced Coffee 12, 9		5,9
Milch, Milchschaum, garniert mit Orangenzeste und Zimt		
TIPP: ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH ALS DECAF MÖGLICH Lactosefreie Milch		
Mandelmilch ^h 1 / Sojamilch [†] 0,5		
CHOCOLATE Hot Chocolate ^{5, 10, g} Hot Chocolate mit Sahne on top ^{5,10,g}		4,5 ¢
MOROCCAN MINT TEA ^{10, 13} ein Kännchen original marokkanischer Schwarztee mit frischer Minze u Zucker gesüßt. Gerne servieren wir diesen Tee des Hauses auch ungesi		4,9 • p.P.
SPICY GINGER TEA frisch aufgebrühter Ingwertee		5,5
FRESH MINT TEA		5,5
eine Tasse gartenfrischer Minze mit Zitrone und gerne auch mit Honig s	serviert.	
HOMEMADE CHAI TEA ^{10, 13, G} der wohltuende Schwarztee-Klassiker mit köstlichen Gewürzen wie Kar	damon.	6,5
Zimt, Nelke und Orangenzeste. Serviert mit Milch und je nach Geschm gesüßt oder ungesüßt.		
HOMEMADE ICE TEA 12, 13 cold and unsweetened	0,4 L	5,5
INFUSED DETOX WATER daily specials!	0,4 L	5,5
CELERY JUICE ¹ for glowy skin	0,2 L	6,5
GINGER APPLE SHOT for your daily energy boost	0,1 L	3,5
FRESHLY PRESSED ORANGE JUICE frisch gepresster Orangensaft aus den sonnigsten Orangen	0,2 L	5,9
TEINACHER GOURMET classic / naturell	0,75 L	7,2
WATER Soda / Still	0,4 L	3,8
	0.01	
SOFTS Coca Cola / Light / Zero ^{2, 9, 10, 11, 12} / Mezzo Mix ^{2, 9, 10, 11, 12} / Fanta ^{2, 9, 10, 11} / Sprite ^{2, 9, 10, 11}	0,2 L	3,5 +
PROVIANT	0,33 L	4,5
Schorle: Kirsche-Granatapfel / Maracuja-Orange	0,33 L	4,5 1
Limonade: Rhabarber / Zitrone-Ingwer	0.00	
RICHARD'S SUN ICED TEA 11, 14,15,16 Lemon / Peach / Pomegranate / Blueberry / Acai & Lime / Watermelon & Pineapple	0,33 L	4,5 €
JUICES	0,2 L	3€
Orangensaft / Apfelsaft naturtrüb / Maracujanektar / Kirschnektar / Tomatensaft / Ananassaft / Johannisbeernektar ¹⁰	0,2 L	36
TIPP: ALLE JUICES AUCH ALS SCHORLE MÖGLICH	0,3 L	4€
SCHWEPPES MIXER 2, 9, 11, 1	0,2 L	3,5
Dry Tonic / Ginger Beer / Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry RED BULL 2, 12, 14, 15	0,25 L	4,5
	U, EU E	.,0
CHAMOMILE ¹³ Diese seltenen Kamillenblüten sind sanft und beruhigend, haben ein reichhaltiges Honigaroma und ergeben eine goldene Tasse.		4,9
		4.0
FRENCH EARL GREY TEA ^{12, 13} Eine wohlriechende Variante des Klassikers. Dieser schwarze Tee ist nei dem berühmten Bergamotte-Aroma mit feinen Zitrusfrüchten und fran: Kornblume versetzt.		4,9 €
SILVER MOON TEA 12, 13		4,9
Eine Mischung verschiedener grüner Tees, begleitet von einem Bouque sonnengereifter Beeren. Mit einem Hauch von Vanille und lieblichen G		7,71
Ein Tee für besondere Momente.		

APERITIF			COCKTAILS	
HUGO ^{10, 16} Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze		9,5 €	Gin Basil Smash ^{10, 11} Bombay Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Basilikum	12,9 €
APEROL SPRITZ ^{2, 5, 11} Aperol, Prosecco, Soda		9,5 €		15.6
LILLET VIVE 4, 11, m Lillet Blanc, Schweppes Dry Tonic		9,5 €	Sloe Gin Basil Smash ^{10, 11} Monkey 47 Sloe Gin, Creme de Mûre, Zuckersirup, Basilikum, Zitronensaft	15€
LILLET WILD BERRY 4, 11, 15, m		9,5 €	Pornstar Martini	14 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry		7,5 €	Grey Goose Vodka, Passionsfruchtlikör, Crémant, Vanille	
BEER			Espresso Martini Grey Goose Vodka, Kaffeelikör, Espresso	13€
ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL °	0,3 L	4€	Bloody Mary 2, 3, 5, 6, 10, 15	9,9 €
ALLGÄUER BÜBLE VOM FASS, WEIZEN a	0,5 L	4,9 €	Grey Goose Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershire Sauce, Limettensaft	
KUM BIER / HELLES °	0,33 L	4 €	Mimosa 3,5	9,9 €
JEVER FUN ALKOHOLFREI®	0,33 L	3,5 €	Cointreau, Orangensaft, Crémant Rose	7,7 €
RADLER °	0,3 L	3,9 €	Pimms No.1 Cup ^{2, 9, 11, 15} Pimms No.1, Gurke, Minze, Ginger Ale	9,5 €
			Mojito ^{2, 10}	12 €
WINE			Ron Barcelo, Zuckersirup, Limettensaft, Minze, Soda, Angostura	
WHITE Weinschorle	0,2 L	6€	Cosmopolitan ^{2, 15, 16}	12 €
Plaimont	0,2 L	8€	Grey Goose Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrynektar, Lime Juice	
Name: Fleur de d'Artagnan Blanc Rebsorten: Cuvée Combard & Ugni Blanc	btl	28 €	Moscow / London Mule Grey Goose Vodka / Bombay Gin, Limetten-	12€
Josef Rosch	0,2 L btl	8,5 € 32 €	saft, Gurke, Ginger Beer, Zuckersirup	
Name: Hauptsache Riesling Rebsorte: Riesling	DII	32 C	Negroni ^{2, 11, 15}	11€
Cà dei Frati	0,2 L	11 €	Campari, Bombay Gin, Antica Formula, Orange	
Name: Lugana Rebsorte: Trebbiano	btl	39 €	Whiskey Sour Makers Mark, Zitronensaft, Zuckersirup,	
Boschendal Name: 1685 Chardonnay	0,2 L btl	10 € 38 €	Eiweiss (optional)	
Rebsorte: Chardonnay	Dii	00 0	Caipirinha 10	11,9 €
ROSÉ			Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker	
Plaimont	0,2 L	8€	Sex on the Beach ^{2, 3, 5, 10, 15} Vodka, Peachtree, Cranberrynektar,	10,9 €
Name: Fleur de d'Artagnan Rosé Rebsorten: Grenache	btl	28 €	Ananassaft	
Miraval Côtes de Provence	btl	45 €	Long Island Ice Tea ^{2, 12, 16} Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Cola,	
Name: Miraval Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle			Zitronensaft	
RED			Mai Tai ^{2, 3, 10, 12, 15}	
	0.01	0.5	Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Cointreau	
Cantine Francesco Minini spA Name: Piane del Levante Rebsorten: Primitivo	0,2 L btl	9 € 30 €	Aperol Sour ^{2, 3, 10} Aperol, Limettensaft, Grapefruitsaft, Orangensaft, Zuckersirup	
Bodegas Beronia	0,2 L	12 €		9,5€
Name: Beronia Crianza Rebsorte: Tempranillo / Garnacha / Mazuelo	btl	39 €	Konsti's Grapefruit Sour Mocktail, alkoholfreier Cocktail aus Grape-	
	2.21		fruitsaft, Zitronensaft, Ahornsirup, Ginger Ale	
Gérard Bertrand Name: Réserve Spéciale Merlot Rebsorten: Merlot	0,2 L btl	17 € 45 €	Frag den diensthabenen Gärtner gerne nach unseren weiteren Mocktails.	
TGN SHOT				
THE GARDENER'S ZIEGLER	4 cl	9€	STRAIGHT OUTTA CALWER - SINCE	2018
VERSCHIEDENE BRÄNDE			Die Kaffee- und Espressobohnen, verwenden, kommen von Varesin	die wir
			Die familiengeführte Kaffeeröstere	ei hat
RON BARCELO DORADO & BIANCO	5 cl	7€	eine jahrhundertealte Tradition ur befindet sich in der italienischen S	Stadt
			Varese. Unser Jahresverbrauch a bohnen liegt bei etwa einer Tonr	
RON BARCELO IMPERIAL	5 cl	10 €	Besonders stolz sind wir auf unsere Teeaus wahl, die eine kleine, exquisite Auswahl	
SPARKLING			von TWG Tees umfasst, einer Teefi	
GRATIEN & MEYER CRÉMANT	Lotale verteaton int		.5.161611	
DE LOIRE DIADEM ROSÉ	btl	42 €	Alle anderen Getränke beziehen	wir von
PROSECCO MIONETTO EXTRA DRY	0,1 L btl	6,5 € 35 €	Klauss & Klauss. Wir legen großen Wert darauf, auf	
CHAMPAGNER RUINART BLANC DE BLANCS	MPAGNER RUINART btl 195 € Convenience-Produkte zu verzic		Convenience-Produkte zu verzich und alles selbst herzustellen. Chai-	
CHAMPAGNER RUINART ROSÉ	btl	185 €	Sauce Hollandaise, hausgemachter Eist- Hummus, Cremes, etc. werden in unsere	

CHAMPAGNER LAURENT PERRIER ROSÉ

CHAMPAGNER LAURENT PERRIER BRUT

btl

btl

165€

125 €

Hummus, Cremes, etc. werden in unserem Betrieb hergestellt. Lediglich Sour Cream,

süße Aufstriche wie Nutella, usw., kaufen

wir zu.