

DINNER MENU

MO-SA 18:00 - 22:30

FOR THE EARLY BIRDS & THE LATE RISERS

ALL GLUTEN-FREE

STARTERS

- SLOW-HEATED GAMBA TATAR** b, d, f, i, l, o **16,5**
Riesengarnelen-Tatar mit Avocado, Chili-Flocken und Limette, serviert mit knusprig geröstetem Garlic Bread.
- SPICY BEEF THAI STYLE** d, e, f, i, k, l, m, o **14,5**
saftige Streifen vom irischen Black Angus Beef, eingelegt in asiatischer Teriyaki-Marinade, gebettet auf grünen Erbsen.
- TOMATO BURRATA** c, g, h, i, k, m **11,5**
frischer Mozzarella mit sahnigem Kern, begleitet von in Weißwein geköchelten Tomaten.
- FIG & PARM BURRATA** c, g, h, i, k, m **13,5**
frischer Mozzarella mit sahnigem Kern, dazu fruchtige Feige und Parmaschinken.
- FENNEL & MINT BURRATA** c, g, h, i, k, m **12,5**
frischer Mozzarella mit sahnigem Kern auf in Olivenöl und Minze mariniertem Fenchel.
- TWOSOME BEET ROOT & GOAT CHEESE** g, h, i, m **12,5**
Zweierlei von Beete und Ziege – karamellisiert und gebacken, dazu frisch gepflückter Babyspinat.
- ## SALADS
- OH MY NOSH** f, i, k **9,5**
farbenfrohe Vitaminbombe aus knackigem Blattsalat, Avocado, reifen Mangos, Kirschtomaten, hauchdünnen roten Zwiebeln – angemacht mit zitronig-frischem Dressing, gekrönt von Granatapfelkernen.
- ANTIPASTO SALAD WITH FENNEL SALSICCIA** d, g, h, i, k, m **13,5**
Artischockenherzen, Paprika und cremiger Mozzarella treffen auf kross gebratene, pikante Fenchel-Salsiccia, dazu viel frischer Basilikum und Rucola.
- LEGENDARY CAESAR SALAD** c, d, f, g, i, k, m **13,5**
der Klassiker aus knackigem Romanasalat, goldbraun gebratenen Brotwürfeln, Parmesanspähnen und würzigem Dressing – bei uns mit zarter Maispoulardenbrust.

SOUPS

- SPICY YELLOW BLOODY MARY SOUP** b, f, i, m, o **6,5 + 2**
der Drink-Klassiker als würziges Süppchen aus gelben Tomaten, beschwipst von Wodka.
- OVEN BAKED PUMPKIN CAPPUCCINO** f, i, m **6,5**
im Glas servierte Suppe vom Kürbis – im Ofen gebacken, als Cappuccino geschäumt, getopped mit einem fluffigen Häubchen Mandelmilch.

NOSHES

- TORNADO POTATO SKEWERS** i, k **4,5**
zur Spirale gedrehte Kartoffeln, mit vielen leckeren Gewürzen abgeschmeckt und auf dem Holzspieß frittiert.
- NO GLUTEN NO CRY MAC N CHEESE** g, i, m **8,5**
Makkaroni in warm-schmelzender Cheddar-Sahne-Sauce – komplett ohne Gluten.
- CRISPY PARMESAN TRUFFLE FRIES** g, m **8,5**
Knusprige Kartoffelfritten, veredelt mit frisch geriebenem Parmesan und gehobeltem Trüffel der Saison.
- OVEN BAKED PARMESAN ZUCHINI** g, i, k **6,5**
mit Parmesan überbackene Zucchini-Sticks aus dem heißen Ofen.
- SPAGHETTI AGLIO OLIO** i, m **8,5**
Spaghetti (natürlich glutenfrei) ganz klassisch mit extra nativem Olivenöl und nicht zu wenig Knoblauch.
- HUMMUS** i, l, m **6,5**
hausgemachter Hummus nach palästinensischem Familienrezept, dazu reichen wir Brot.
- ZAALOUK** **6,5**
abgekühltes Auberginen-Ragout marokkanischer Art – perfekt zum Dippen, mit Brot.



MAINS

- LARGE GAMBA PLATE** b, c, d, e, f, i, k, l, m **55**
1 kg frisch gegrillte Black Tiger Gambas satt, serviert mit 3 exquisiten Dips: pikante Tomatensalsa, feines Kräuteröl und typisch französische Sauce Bernaise.
- ENTRECÔTE WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER CRUST** a, g, c, g, i, k, m, o **24,5**
saftig angebratenes Entrecôte vom Rind umhüllt von einer mit Avocado und Limette verfeinerten Kruste à la Café de Paris, dazu frisches Gemüse, was es heute auf dem Markt gab.
- MOROCCAN CHICKEN & LEMON TAJINE** d, f, i, k, m **18,5**
orientalisch gewürzte Keule und Brust von der Maispoularde, geschmort mit eingelegten Zitronen und dicken Bohnen, serviert in der marokkanischen Tajine, dazu helles Brot.
- PULPO WRAPPED IN DEEP FRIED GLASS NOODLES WITH RED LENTILS** d, f, g, k, m, o **20,5**
der Oktopus wird erst in Glasnudeln eingepackt, dann frittiert und mit einem würzigen Rote-Linsen-Salat serviert.
- SPAGHETTI AL PARMIGIANO** g, i, k, m **13,5 + 5***
ADD SOME TRUFFLE IF YOU LIKE
Pasta (natürlich glutenfrei) in einer sämigen Buttersauce, geschwenkt im gigantischen Parmesanleib.
- VEGAN SAVORY POTATO CAKE STUFFED WITH MUSHROOMS** f, i, k, m **12,5**
2 Stücke unseres herrlich würzigen, reichlich mit Pilzen gefüllten Kartoffelkuchens, garniert mit frischem Gärtner-Schnickschnack.



BOWLS

- RAINBOW BUDDHA BOWL** f, i, k, m **14,5**
das Beste aus der Sommerrolle: kunterbunte Bowl mit Glasnudeln und saisonalem Gemüse vom Markt, wie grünem Spargel, Paprika und Karotten, dazu frische Kräuter und würziges Erdnussbutter-Dressing.
- ORIENTAL DINNER BOWL** f, i, k, m **14,5**
vegane Bowl auf Quinoa-Basis mit Kichererbsen und Allerlei vom bunten Blumenkohl, orientalisch gewürzt und verfeinert mit Sesampaste und fruchtigem Olivenöl.
- ## DESSERT
- STICKY RICE WITH MANGO** f, l, m **10,5**
Thai-Klassiker aus Klebreis mit Kokosmilch, serviert mit reifer Mango und Sesam.
- VEGAN CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL FUDGE** h, m **9,5**
fluffige Cashew-Masse auf saftigem Crumble-Boden, darüber fließt ein gesalzenes Karamell-Topping.
- COCO MATCHA CREME BRULEE** g, m **8,5**
neu interpretierte Crème brulée mit Matchatee und Kokosmilch.
- NICE CREAM WITH OREOS** e **7,5**
vegane Eiscreme aus Bananen und Erdnussbutter, getopped mit Oreo Cookies.
- BANANA PUDDING NEW YORK STYLE** g, m **8,5**
süßer Vanillepudding geschichtet mit glutenfreien Keksen und Banane in Scheiben.



glutenfrei vegan / Bei allen angegebenen Preisen handelt sich um Euro-Beträge. / *saisonale Preisanpassungen möglich.

ZUSATZSTOFFE 1) mit Nitritpökelsalz 2) mit Farbstoff 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärtzt 8) gewachst 9) mit Phosphat 10) mit Süßungsmittel 11) mit Chinin 12) mit Koffein 13) mit Teein 14) mit Taurin 15) mit Aroma 16) mit Ascorbinsäure

ALLERGENE a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse k) Senf und Senferzeugnisse l) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Lupinen und Lupinerzeugnisse o) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

BREAKFAST MENU

EGGS

EGGS BENEDICT ^{1, a, c, d, g} **13,9**
zwei pochierte Eier auf Turkey Bacon, frischem Spinat und einer himmlisch hausgemachten Sauce Hollandaise, serviert mit goldbraunem und getoastetem 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 noshing!

EGGS HEMINGWAY ^{1, a, c, d, g} **14,9**
zwei pochierte Eier auf Räucherlachs, frischem Spinat und einer himmlisch hausgemachten Sauce Hollandaise, serviert mit goldbraunem und getoastetem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot.

POACHED EGGS ^{a, c, g} **10,8**
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} **7,9**
Omelette aus dem Eiweiß von vier Eiern, serviert in der Tajine, mit getoastetem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot, dazu etwas Spinat, Fetakäse und Butter.

OMELETTE ^{a, c, g} **6,9**
klassisches Omelette aus drei Eiern, serviert in der Tajine, mit getoastetem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

SUNNY-SIDE UP EGGS ^{a, c, g} **5,9**
zwei Spiegeleier mit getoastetem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

SOFT EGGS ^{a, c, g} **5,9**
zwei weichgekochte Eier mit getoastetem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter

EGGS IN A GLASS ^{a, c, g} **6,9**
zwei pochierte Eier im Glas und Sauce Hollandaise on top, mit getoastetem Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

SCRAMBLED EGGS ^{a, c, g} **6,9**
klassisches Rührei aus drei Eiern, serviert in der Tajine, dazu getoastetes Brioche, helles Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

EGGS EXTRAS
zu allen Eierspeisen servieren wir unseren Gästen gerne folgende Extras: Schinken ¹ **1,9** / Bacon oder Truthahn-Bacon **2,5** / Tomaten **1** / Käse **1,5** / Feta **2,5** / Sucuk **2** / Pilze **1,9** / **Schnittlauch for free** / alle Eierspeisen auf Wunsch gerne mit glutenfreiem Brot.

SALTY

GRILLED CHEESE SANDWICH CLASSIC ^{a, g} **6,9**
helles Bauernbrot gefüllt mit zart schmelzendem Käse, von beiden Seiten mit feiner Butter bestrichen und gegrillt.

Tipp: Grilled Cheese Sandwiches gehen nicht nur morgens gut – die warmen, gerösteten Brot-Klassiker sind mittags mindestens genauso frisch und lecker!

GRILLED CHEESE SANDWICH WITH VEGETABLES ^{a, g} **7,5**
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} **7,5**
helles Bauernbrot gefüllt mit zart schmelzendem Käse und knusprigem Truthahn-Bacon, von beiden Seiten mit feiner Butter bestrichen und gegrillt.

BREAKFAST BOWL ^{ⓐ ⓑ} **10,9**
Frühstücks-Bowl aus Omelette oder pochierten Eiern, frischer Avocado, Grünkohl und Spinat, Tomaten, Pilzen, Lauchzwiebelchen, Quinoa, Radieschen und einer warm-schmelzenden Käse-Krönung.

Tipp: unser mmhhh für alle! Ungewöhnlich lecker und Spezialität unseres Hauses.

AVOCADO CLASSIC [ⓐ] **6,9**
knackiges Vollkornbrot mit reifer Avocado, leckeren Tomaten und buntem Gärtner-Schnickschnack on top.

BREAKFAST BURRITO ^{a, c, g} **12,5**
Weizentortilla gefüllt mit Rührei, Bacon, Spinat, Guacamole und Fetakäse, garniert mit homemade Salsa und Sour Cream

Tipp: Wir servieren unseren Breakfast Burrito auch vegetarisch!

BREAKY LOVERS **49**
eine Etagere voller unwiderstehlicher Noshes für **2 Personen** bestehend aus: Wurst- und Käseauswahl ^c / frischer Avocado / zwei Eiern nach Wahl ^c / Bircher Müsli ^{ⓐ ⓑ ⓓ ⓔ ⓖ ⓗ} / Konfitüre, Nutella ^{ⓑ ⓓ ⓔ ⓖ ⓗ}, Honig / Peanut Butter / Ziegenkäsetaler / Bauernbrot ^a / Vollkornbrot ^a / Croissant ^a / Schokocroissant ^a / Pancakes ^{c, g, 9} oder Waffel ^{c, g, 9} / zwei Gläsern Crémant / zwei Gläsern frisch gepresster Orangensaft.



SWEET

BIRCHER MUESLI ^{ⓐ ⓑ ⓓ} **8,5**
ein Original original zubereitet: über Nacht eingeweichte glutenfreie Haferflocken serviert mit geraspelttem Apfel, Sultaninen und knackigen Nüssen.

VEGAN PORRIDGE ^{ⓐ ⓑ ⓓ} **9,5**
selbstgemachter glutenfreier Haferbrei mit Mandelmilch, knackigen Nüssen, süßen Datteln und Sultaninen, frischem Obst, Ahornsirup und einer Prise Zimt.

CHIA COCONUT PUDDING ^{ⓐ ⓑ ⓓ} **6,9**
hausgemachter Chiasamen-Pudding auf Kokosmilch-Basis, serviert mit frischen Früchten der Saison.

SWEET POTATOE BOWL ^{ⓐ ⓑ ⓓ} **9,5**
Frühstücks-Bowl aus Süßkartoffeln, Erdnussbutter, knackigen Nüssen und Datteln on top, Sultaninen, Ahornsirup und einer Prise Zimt.

FRENCH TOAST WITH SEASONAL FRUITS ^g **8,5**
zwei Scheiben Brioche in Ei, Sahne und Milch getaucht, ausgebacken und serviert mit Ahornsirup, getopped mit Puderzucker und Beeren der Saison.

Tipp: Mit Chocolate-Chips on top bestellen – für alle, denen süß nicht süß genug ist!

FRUIT SALAD ^{ⓐ ⓑ} **6,9**
drin ist, was es auf dem Markt heute gab.

DEEP FRIED SNICKERS ^{ⓐ 9, c, e, h, g, f} **5,9**
klingt merkwürdig? Schmeckt sensationell: unser frittiertes Zuckerbömbchen!

WAFFLES ^{g, c, 9} **3,9**
eine frisch gebackene und fluffige Waffel aus Buttermilch-Teig mit Puderzucker.

PANCAKES ^{g, c, 9} **7,5**
fluffiger Turm aus drei Pancakes, frisch gebacken und serviert mit Ahornsirup.

VEGAN & GLUTEN-FREE PANCAKES ^{ⓐ ⓑ} **9,5**
Chia-Samen und Bananen im Teig, frisch gebacken und serviert mit Ahornsirup.

WAFFLES AND PANCAKE EXTRAS
Blaubeeren **2,5** / Sahne ^g **1** / Banane **1** / Nutella ^{9, a, e, g, h} **1,5** / Chocolate Chips **1** / Bacon oder Truthahn-Bacon **2,5** / Raffaello **1,5**

BASICS

BAKERY
Croissant ^a **1,9**
Schokocroissant ^a **1,9**
Vanillecroissant ^a **1,9**
2 Scheiben Brioche ^{a, g} **1,5**
2 Scheiben helles Bauernbrot ^a **1,9**
2 Scheiben knackiges Vollkornbrot ^a **1,9**

SALTY
Butter ^g **1,5**
Ziegenkäsetaler ^g **1,5**
Frischkäse ^g **1,5**
Fetakäse ^g **2,5**
Avocado-Creme **3,0**
Wurstauswahl **5,9**
Käseauswahl ^g **5,9**
Wurst-Käse-Mix ^g **5,9**
Bio Räucherlachs ^d **4,5**

SWEET
Erdnussbutter ^{e, g, h} **1,5**
Nutella ^{9, 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**
weich gekochtes Ei ^c **1,5**
pochiertes Ei ^c **2,5**

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

THE
GARDENER'S
NOSH

