

Frühstück — sonntags von 10 bis 13 Uhr

Herzhaft

Hummus, Olivenöl und Schwarzkümmel **vegan**

Gepickelte Beete, Salzzitrone und Crème Vega **vegan**

Avocado, Sesam und Ras el Hanout **vegan**

Rührei von 3 Bio-Eiern und Dill

Gebeizter Lachs, rosa Pfeffer und Koriander

Schinken, Meerrettich und Physalis

*Dreierlei Käse (Picandou, Leerdamer & Brie)
an Feigensenf und Petersilie* **vegetarisch**

Süß

Belgische Waffeln und Ahornsirup **vegan**

Kernige Himbeerbrownies und Beerensauce

Dreier-Kombination 21,00 €

Einzelpreis je 8,00 €

Teehaus
im Englischen Garten

Breakfast — on Sundays from 10am to 1pm

Savory

Hummus, olive oil and black cumin **vegan**

Pickled beetroot, salted lemon and crème vega **vegan**

Avocado, sesame and ras el hanout **vegan**

Scrambled eggs from 3 organic eggs and dill

Marinated salmon, pink pepper and coriander

Ham, horseradish and physalis

*Three kinds of cheese (Picandou, Leerdamer & Brie)
with fig mustard and parsley* **vegetarian**

Sweet

Belgian waffles and maple syrup **vegan**

Raspberry brownies and berry sauce

Combination of three 21.00 €

Single price 8.00 €

Teehaus
im Englischen Garten