

## **Winter - Speisekarte**

Liebe Kunden,

Sie haben sicher die Aufschrift auf unserem Schaufenster gelesen: „Slow Food - Healthy Food“.

Wir haben in der Tat gesundes Essen, weil wir frische, hochwertige und überwiegend regionale Produkte verwenden. Wie zum Beispiel unser täglich gebackenes herzhaftes Brot, unsere frischen Bio-Eier, unsere vielen selbstgemachten Dips und unser Obst und Gemüse.

Aus diesem Grund und weil wir auch nichts von Lebensmittelverschwendung halten, kann es schon mal vorkommen, dass wir sagen müssen: „das Essen ist aus“ oder, dass Sie sich gedulden müssen, bis serviert wird. Unser Motto lautet „Slow Food“ und nicht „Fast Food“.

Hinweis:

Beim Zubereiten unserer Speisen verwenden wir keinen Knoblauch, sondern ausschließlich Knoblauchöl. Das verleiht den Speisen den feinen Geschmack von Knoblauch, ohne die Geruchsentwicklung nach dem Essen.

Wir versichern Ihnen, wir geben unser Bestes und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem grünen Gartencafé No. 15 im Herzen von Potsdam.

**Nur Barzahlung möglich**

*Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.*

# Neue Spezialitäten

von der Nordsee bis nach Bayern

**Neu**

## **Nordsee-Frühstück**

Dreierlei Herings-Salat (Hausfrauen-Art, mit Rote Beete, mit Curry),  
mit herzhaftem Brot, Butter, dazu frische Gurke und Tomate

**11,90 €**

**Neu**

## **Thüringer Frühstück**

Frische Mettwurst mit Zwiebelwürfeln (separat), dazu  
Spreewaldgurke, frisches Brot und Butter

**8,90 €**

**Neu**

## **Bayerische Brotzeit**

2 Weißwürste, dazu Original Süßer Münchener Senf, Brezel,  
Butter und Saure Gurke

**10,90 €**

# Club-Sandwiches

täglich ab 12 Uhr

**Neu**

3 Scheiben getoastetes Toastbrot mit Käse, Kochschinken,  
grünem Salat, Tomaten, hausgemachter Paprika-Chili-Mayonnaise

- und gekochtem Ei **11,50 €**

- und gegrilltem Hähnchen **14,50 €**

# Salate

täglich ab 12 Uhr

**Neu**

## **Gartensalat**

Mit grünem Salat, Tomaten, Gurke, Paprika, Croutons,  
mit einem Kräuter-Joghurt-Dressing

- Pur **9,90 €**

- Mit gegrilltem Hähnchen **13,50 €**

- Mit frischem gegrillten Lachs in Stücken **15,50 €**

# Unsere Frühstücke

täglich bis 14 Uhr

## **Deutsches Frühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Schinkenspeck, dazu feine Leberwurst, Mettwurst, Kochschinken, Käse, Marmelade, Spreewaldgurke, Obst, Salat, Brot und Butter

**12,90 €**

## **Englisches Frühstück**

2 Spiegeleier aus Bio-Eiern, dazu zwei Bratwürstchen, gebackene Bohnen in Tomatensauce, würziger Cheddar-Käse, Frischkäse, Obst, Salat, Brot und Butter

**12,90 €**

## **Spanisches Frühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Chorizo-Wurst und Lauchzwiebeln, dazu spanischer Serrano, Iberico-Käse, Avocado-creme, Paprikafrischkäse, Obst, Salat, Brot und Butter

**12,90 €**

## **Italienisches Frühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit halbtrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln, Avocado-creme, italienische Salami, Mozzarella in Pesto, getrocknete Tomaten, Obst, Salat, Brot und Butter

**12,90 €**

## **Griechisches Frühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Feta-Käse und frischen Tomaten, zweierlei Oliven, luftgetrocknete Salami, Zaziki, griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen, Obst, Salat, Brot und Butter

**12,90 €**

## **Käse-Frühstück**

spanischer Iberico, italienischer Mozzarella in Pesto, Goudakäse, Cheddar, französischer Brie, Paprikafrischkäse, Oliven, Marmelade, Obst, Salat, Brot und Butter

**13,90 €**

## **Lachsfrühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Schnittlauch, geräucherter Lachs mit einer Meerrettich-Zitrone-Dill-Sauce, dazu Obst, Salat, Brot und Butter

**15,90 €**

# Unsere Frühstücke

täglich bis 14 Uhr

**für Vegetarier und Veganer:**

## **Veganes Frühstück**

herzhaftes Brot, mit Margarine, Brotaufstrichen, wie hausgemachte Kichererbsencreme, Bio-Paprika- und Bio-Linsencurrycreme, Tomate, Gurke, wahlweise Erdnussbutter / Marmelade, Obst und Salat

**14,90 €**

## **Süßes Frühstück**

Croissant, mit Aprikosen- oder Waldfruchtarmelade, Butter und frisches Obst

**5,40 €**

## **Obsteller**

frisches, saisonales Obst mit griechischem Joghurt, Walnüssen und Honig

**7,90 €**

**Neu**

## **Müsli-Frühstück**

Zweierlei Müsli ( Fruchtemüsli und Crunchy Müsli ), Joghurt und frisches Obst ( auch mit Hafer- oder Laktosefreier Milch möglich )

**8,90 €**

**Neu**

Extra Beilage: herzhaft gewürzter Couscous

**2,50€**

## **Dazu empfehlen wir :**

kleiner frisch gepresster Orangensaft **3,00 € ( 150ml )**

großer frisch gepresster Orangensaft **5,70 € ( 300ml )**

Heidelbeer-Pflaumen-Smoothie **5,70 € ( 400ml )**

**Neu**

Vanille-Apfel-Bananen-Smoothie **5,70 € ( 400ml )**

( nur bis 14 Uhr, mit Bio-Milch, Laktosefreier- oder Hafermilch )

oder

ein Glas Prosecco Freixenet **5,50 € ( 200ml )**

eine Flasche Prosecco Freixenet **19,50 € ( 750ml )**

**Neu**

Mimosa ( Prosecco mit Orangensaft ) **5,00 € ( 200ml )**

# Eierspezialitäten

täglich ab 9 Uhr

## Rühreier

aus 3 frischen Bio-Eiern, dazu Brot, Butter und Salat

- mit Schnittlauch **8,90 €**
- mit Schinkenspeck und Schnittlauch **9,90 €**
- mit Spanischer Chorizo-Wurst und Frühlingszwiebeln **9,90 €**
- mit Feta-Käse, frischen Tomaten und Frühlingszwiebeln **9,90 €**
- mit halbtrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln **9,90 €**
- mit frischen Champignons und Schnittlauch **9,90 €**

Neu

## Schakschuka

(israelische Eierspezialität)

bestehend aus 3 Bio-Eiern, gegart in einer würzigen  
Tomaten-Paprika-Sauce in die Sie ihr Brot tunken können

- Natur **11,50 €**
- mit Feta-Käse **13,50 €**

## Pancakes

### Light

3 Pancakes mit Gouda, gekochtem Schinken,  
Rucola und 1 Spiegelei

**8,50 €**

### BBQ

4 Pancakes mit Schinkenspeckwürfel, BBQ-Ahorn-Sauce,  
Frühlingszwiebel und 1 Spiegelei

**9,90 €**

### Karamell

4 Pancakes mit Karamellsauce und Haselnusskrokant

**7,90 €**

### Apfel-Vanille

4 Pancakes mit Apfelmus, Apfel-Ragout, und Vanille-Crème

**9,90 €**

### Heidelbeer-Vanille

4 Pancakes mit Heidelbeeren und Vanille-Crème

**9,90 €**

# Hauptgerichte

täglich ab 12 Uhr

## Pasta

- Neu** Penne vegetarisch mit gegrillter Zucchini & Möhren, frischer Paprika, Frühlingszwiebeln
- in mediterraner Tomaten-Sauce (vegan)
  - in Sahne-Sauce ( mit / ohne Parmesan )
- 10,90 €**

Penne mit Hähnchen, Baby-Spinat, Champignons und Cocktail-Tomaten in Sahne-Sauce ( mit / ohne Parmesan )

**13,90 €**

- Neu** Penne mit frischem gegrillten Lachs, in einer Zitrone-Butter-Sauce mit Frühlingszwiebeln, gebackenem Rucola und Rosa Pfeffer ( mit / ohne Parmesan )
- 15,90 €**

## Mediterranes Ofengemüse

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, hausgemachter Kichererbsen-Creme und Zaziki (ohne Knoblauch), dazu Salat mit Feta-Käse und Brot

- vegetarisch **12,90 €**
- vegan (ohne Feta & Zaziki) **12,90 €**
- mit Hähnchen **14,90 €**
- mit gegrilltem Lachs **16,90 €**

**Neu**

## Brokkoli-Hähnchen

gegrilltes Hähnchen mit frischem Brokkoli und Süßkartoffeln auf Couscous mit einer Minz-Limetten-Joghurt-Sauce

**14,90 €**

**Neu**

## Des Koch's Liebling

gegrillte Zucchini-Scheiben auf Kichererbsen-Creme mit gerösteten Mandelplättchen, dazu Rosmarinkartoffeln und gegrillter Lachs mit Sesam

**16,90 €**

# Winterträume

## unsere Suppen

**Neu**

Selbstgemachte Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Brot (vegetarisch / vegan)  
**8,90 €**

**Neu**

selbstgemachte Kartoffelsuppe mit frischem Gartengemüse und Brot  
**vegetarisch / vegan 8,90 €**  
**mit Speck und Wurst 11,90 €**

## unsere Waffeln ( ab 14 Uhr ) mit selbstgemachtem Waffelteig

**Hinweis:** Die Herstellung von frischen Waffeln braucht ihre Zeit.  
Die Dauer ist abhängig von der Menge der eingegangenen Bestellungen.

1 oder 2 heiße belgische Waffel mit Puderzucker  
**4,00 € oder 7,20 €**

oder auch mit folgenden Toppings

**Neu**

- mit Zimt und Zucker **0,00 €**
- heißen Kirschen **1,60 €**
- heißen Heidelbeeren mit einer Vanille-Zimt-Crème **1,90 €**
- Apfelscheiben mariniert mit Zimt und Zucker **1,90 €**
- mit Schokoladensauce und wahlweise bunte Streusel oder Mini-Marshmallows **2,00 €**
- mit einer Kugel Eis (solange der Vorrat reicht) **1,50 €**
- 1 Portion Sahne **1,50 €**

## Winterglühwein von Freixenet

- mit Schuss ( Rum / Amaretto ) **4,90 €**
- Grog mit Rum ( 4cl ) **5,90 €**
- 4,90 €**

**Neu**

- heiße **Lindt-Schokolade** **4,50 €**
- mit Amaretto / Eierlikör **5,50 €**
- mit bunten Mini-Marshmallows **5,00 €**
- mit Salted Caramel Sirup **5,00 €**
- alle Schokoladen möglich mit Sahne **0,70 €**

(Unsere Teegläser haben eine Füllmenge von 0,3 l)

# Kaffee- und Teespezialitäten

## Kaffeesspezialitäten

Italienischer Espresso	2,50 €
Doppelter italienischer Espresso	3,60 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,80 €
Caffè Crema klein	3,50 €
Caffè Crema groß	5,40 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,30 €
Milchkaffee	4,30 €
Glas warme / kalte Milch ( 0,3 l )	2,20 €
<b>Frappè, griechisches Nationalgetränk</b>	4,30 €
aufgeschäumter eiskalter Kaffee mit Eiswürfeln süß / medium / ohne Zucker mit / ohne Milch	
<b>Neu</b> Irish Coffee mit 4cl Irischem Whiskey und Sahne	6,90 €
Baileys Coffee mit 4cl Baileys und Sahne	6,90 €
auch entkoffeiniert und laktosefrei	
auch mit Oatly-Hafermilch	0,60 €
auch mit Karamell- oder Haselnussirup	0,40 €

## Schokoladiger Genuss

Lindt-Trinkschokolade ohne Sahne	4,50 €
Lindt-Trinkschokolade mit Sahne	5,20 €

## Unsere Teesorten je 3,70 €

Earl Grey, Schwarzer Tee  
Darjeeling, Schwarzer Tee, Bio  
Japan Sencha, Grüner Tee, Bio  
Rooibos Vanille, Bio  
Früchtetee

## Unsere frischen Tees je 4,20 €

- mit frischer Minze und Limette  
- mit Ingwer und Limette

# Kalte Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser ohne Kohlensäure	3,10 €	(0,3 l)
Mineralwasser mit Kohlensäure	3,10 €	(0,3 l)
Flasche Mineralwasser ohne Kohlensäure	5,90 €	(0,75 l)
Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure	5,90 €	(0,75 l)
Coca Cola, Fanta, Sprite	3,90 €	(0,3 l)

Selbstgemachte Zitrus-Limonade mit Minze	4,90 €	(0,4 l)
Selbstgemachte Himbeer-Granatapfel-Limonade	4,90 €	(0,4 l)
Selbstgemachte Maracuja-Orangen-Limonade	4,90 €	(0,4 l)

## Obst-Säfte je 3,90 € (0,3 l)

Orangensaft  
Apfelsaft  
Kirschsft  
Rhabarbersaft  
Dunkler Johannisbeersaft

**Obst-Saft-Schorlen** je 3,60 € (0,3 l)  
aus o.g. Säften

## Alkoholische Getränke

Pils, Flaschenbier	4,70 €	(0,5 l)
Alkoholfreies Bier, Krombacher	4,20 €	(0,5 l)
Radler, Pils-Bier mit Fanta oder Cola	4,20 €	(0,4 l)
Alster, Pils-Bier mit Sprite	4,20 €	(0,4 l)
Rioja, trocken, Rotwein aus der Karaffe	5,20 €	(0,25 l)
Pinot Grigio, trocken, Weißwein aus der Karaffe	5,20 €	(0,25 l)
Riesling, halbtrocken, Weißwein aus der Karaffe	5,20 €	(0,25 l)
Weißweinschorle	4,20 €	(0,25 l)
Prosecco Halbtrocken Freixenet	5,50 €	(0,2 l)
Flasche Prosecco Halbtrocken Freixenet	19,50€	(0,75 l)
<b>Neu</b> Mimosa (Prosecco mit Orangensaft)	5,00 €	(0,2 l)

## Cocktails je 7,90 €

Aperol Spritz  
Aperol, Prosecco, Soda und Orange auf Eis

Holunder Spritz (Hugo)  
Prosecco, Holunderblüte, Limette und Minze auf Eis