

GARTEN EDEN

SPEISEKARTE FÜR DIENSTAG, DEN 26.09.2017

SUPPE / VORSPEISE

Tagessuppe – Tomaten / Rahm / Basilikum 4.50
Beilagensalat - Wildkräuter / Tomaten / Gurke / Zwiebeln / Paprika 3.50

PASTA

Pasta Martelli / Melanzane / Kirschtomaten / Basilikum 8.50
Pasta Martelli / Weiße Kalbsbolognese / Feines Gemüse / gehobelter Parmesan 10.00

HAUPTSPEISEN

Entenbrust / Apfelrotkohl / Klöße 9.50
Wildschwein von unserem Jäger / Apfelrotkohl / Klöße 9.50
Low Carb – Wildlachsfilet / Zucchini-Pasta / Pfifferlinge 13.00
Merguez / Amalfi-Zitronensauce / Kartoffel-Kürbis-Gratin 7.50
Galizischer Muscheltopf / Seefische / Kartoffeln / Kürbis-Aioli 8.50
Eifel-Schnitzel / Amalfi-Zitronensauce / Kartoffel-Kürbis-Gratin 8.80
Kaltes Roastbeef / gebeizter Lachs / Nordseekrabben / Bratkartoffeln / Kräutler-Dip 12.00
Hähnchenroulade (EthikGeflügel) / Arabisches Gemüse / Orangen-Tahine / CousCous 10.00



Crossies / Apfelrotkohl / Klöße 8.50

KLASSIKER & SALATE

Stellt euch eure Gerichte selbst zusammen! Bewährte Klassiker, raffinierte Salate und leckeres Chutney neu kombinierbar. Wähle zwischen 1, 2 & 3.

1

Sommersalat / Wildkräuter / roter Mangold / Tomaten / Gurken / Zwiebeln / Paprika 5.00
Nudelsalat 3.50 - Kartoffelsalat 3.50 - Mango-Möhren-Salat 3.50 – Tabouleh-Salat 3.50

2

Eifel-Schnitzel 4.50 – Kalbsfrikadelle 4.00 – Zwiebelrostbraten 4.00 - Biobratwurst 3.00
Putenbrust 4.50 – Rinderfiletstreifen 5.50
Scampi 7.00 – Wildlachsfilet 7.00
Pfifferlinge 5.00 – gebackener Schafskäse 3.50 – Büffelmozzarella 3.50

3

Mango-Chutney / Chimichurri / Pistou / Avocado-Salsa

Saisonale Produkte sind für uns so selbstverständlich, wie auch der Verzicht von Geschmacksverstärkern und Fertigprodukten.
Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei uns jeder Zeit erfragen.
Verzehrpreise im Garten Eden zzgl. 2 € Aufpreis je Gericht inkl. einem wechselnden Couvert
Take Away – 7% MwSt. & Essen vor Ort – 19% MwSt.

www.garteneden-koeln.de
Speisen – Catering – Feinkost
Weyerstraße 98 – 50676 Köln