

GARTEN EDEN

SPEISEKARTE FÜR DIENSTAG, DEN 16.01.2018

SUPPE / VORSPEISE

- Reh-Brühli – Nachhaltig – 10 h gebrüht 1.90
Tagessuppe – Kichererbsen / Kurkuma / Blumenkohl / Dattel-Dip 4.50
... mit Rindfleischhackbällchen 5.50
Beilagensalat - Blattsalate / Tomaten / Gurke / Zwiebeln / Paprika 3.50

PASTA

- Pasta Martelli / Hackbällchen (Rind) / Bretonische Tomaten / geräucherter Mozzarella 8.90

HAUPTSPEISEN

- Frikadelle / Lauch / Petersilienkartoffeln 7.00
Krustenbraten / Lauch / Petersilienkartoffeln 7.80
Low Carb – Wildlachsfilet / Ratatouille 10.00
Kalbsbratwurst / Ur-Rübe / Petersilienkartoffeln 7.00
Süd-Französisches Weiderindragout / Ratatouille / Reis 8.90



- Gefüllte Zucchini – Reis / Granatapfel / Thai-Tomatensugo 7.00

KLASSIKER & SALATE

- Frikadelle / Kartoffelsalat 6.00
Eifel-Schnitzel / Kartoffelsalat 7.50
Wintersalat / Kräutersaitlinge / Mariniertes Gemüse 8.50

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