

## SPEISEN

Unsere Karte bietet ein umfangreiches Sortiment in BIO-Qualität. Alle Gerichte werden á la minute zubereitet und haben den besonderen Pepp. Wir beziehen unsere Produkte von befreundeten Produzenten und Lieferanten aus der Umgebung.

**Frühstück** *Unsere Frühstückszusammenstellungen variieren nach Tagesangebot.*

Süß <i>2 Croissants mit Marmelade oder Honig oder Butter oder Erdnussbutter</i> <sup>1,3,7,8</sup>	7,50 €
Käsig <i>mit vielen Rohmilch-Hartkäsen, Brie, Schnittkäse, Quark, Chutney</i> <sup>1,7</sup>	13,00 €
Wurstig <i>mit vielen Wurstsorten und Dips</i> <sup>1,18</sup>	13,00 €
HofKultur „all in one“ <i>mit allem was wir mögen</i> <sup>1,2,3,4,5,7,8,9,10,11</sup>	19,50 €
Obstplatte	9,50 €
Table Brunch <i>nur auf Vorbestellung, zzgl. Getränke, pro Person</i>	20,00 €
HofKultur Großer Brunch <i>nur auf Vorbestellung, zzgl. Getränke, pro Person</i>	20,00 €

### Ei aus dem BIO-Hühnerstall und Extras

Ei <i>gekocht</i> <sup>3</sup>	2,00 €
Ei <i>gespiegelt</i> <sup>3</sup>	2,00 €
Rührei <i>3 Stück</i> <sup>3</sup>	6,00 €
+ Bacon <sup>17,18</sup>	2,50 €
+ Tomaten	1,50 €
+ Frühlingszwiebeln	1,00 €
Eggs Benedict <sup>3</sup>	12,00 €
+ Lachs <sup>4</sup>	2,50 €
+ knuspriger Bacon <sup>17,18</sup>	2,50 €
+ Guacamole	2,50 €

### Herzhaft

Röstbrot HofKultur	13,50 €
<i>geröstetes Schwarz- oder Weißbrot, Kartoffelstampf, Gemüse der Saison, Spiegelei, Bacon, Wildkräutersalat</i> <sup>1,3,7,13,17,18</sup>	
Röstbrot HofKultur vegetarisch	13,50 €
<i>geröstetes Schwarz- oder Weißbrot, Guacamole, Gemüse der Saison, Spiegelei, Wildkräutersalat</i> <sup>1,3,7,13</sup>	
Quiche mit Wildkräutersalat & Quark <i>Auswahl in wechselnder Variation nach Saison</i> <sup>1,3,7,13</sup>	8,00 €
Suppe <i>Auswahl in wechselnder Variation nach Saison</i> <sup>1,3,7,9,11,13</sup>	7,50 €

### Süß

Pancakes <i>mit Ahornsirup, Banane und Obst der Saison</i> <sup>1,3,7,13</sup>	7,50 €
Smoothie Bowl <i>Joghurt, Beeren, Haferflocken, Chia, Banane und Obst der Saison</i> <sup>7</sup>	7,50 €
Granola Bowl <i>Joghurt, Granola, Banane und Obst der Saison</i> <sup>7</sup>	7,50 €

## Kuchen, Eis und Heißgetränke

**Kuchen** *Unser wechselndes Angebot finden Sie am Tresen.*

Kuchen	ab 3,90 €
Torten	ab 4,50 €
Keks	0,50 €
Pralinen	1,50 €

**Eis** *Unser Angebot von Il Gelato aus Neuruppin wechselt nach Saison und Verfügbarkeit.*

Kugel Eis <sup>3,7</sup>	1,50 €
+ Frische Schlagsahne <sup>7</sup>	0,80 €
+ Frisches Obst	2,50 €
+ Frucht- oder Schokosauce <sup>1,3,8,14</sup>	0,50 €

Eis am Stiel *von Paletas Berlin. Unser Angebot finden Sie in der Eistruhe.* 3,00 €

## Heiß

Kaffee <i>kleine Tasse</i> <sup>16</sup>	2,70 €
Kaffee <i>große Tasse</i> <sup>16</sup>	3,50 €
Espresso <i>einfach</i> <sup>16</sup>	2,70 €
Espresso <i>doppelt</i> <sup>16</sup>	3,50 €
Espresso macchiato <sup>7,16</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>7,16</sup>	3,30 €
Milchkaffee <sup>7,16</sup>	3,90 €
Latte macchiato <sup>7,16</sup>	3,90 €
Eggspresso <i>Espresso mit Eierlikör und frischer Schlagsahne</i> <sup>3,7,16</sup>	7,50 €
Irish Coffee <i>Kaffee mit braunem Zucker, 2 cl Whiskey und frischer Schlagsahne</i>	7,50 €
Kapuziner <i>Kaffee mit frischer Schlagsahne</i> <sup>7,16</sup>	4,30 €
Flat White <i>doppelter Espresso mit Milchschaum</i> <sup>7,16</sup>	4,30 €
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i> <sup>3,7,16</sup>	4,20 €
Schokolade <i>weiß, dunkel oder Vollmilch</i> <sup>7</sup>	3,80 €
Zitrone <i>mit Honig, Minze, Ingwer, gern auch kombiniert</i>	3,80 €
Frischer Tee <i>mit Minze, Ingwer, Holunderblütensirup, Zitrone, gern auch kombiniert</i>	3,80 €
Tee Somava Bio <i>große Auswahl</i>	3,30 €
Immun Booster Citrus-Kurkuma-Punsch <i>nur in den kalten Monaten</i>	6,00 €
Extra Shot Milch <sup>7</sup> <i>Hafer-, Mandel-, Soja-, Laktosefrei</i> <sup>7</sup>	0,80 €

## Getränke

### Kalt

Mineralwasser	0,33 l	3,00 €
	0,75 l	4,50 €
Fritz-Sortiment <i>Kola<sup>14,16</sup>, Kola zuckerfrei<sup>14,16</sup>, Orangen-<sup>14</sup>, Zitronenlimo<sup>14</sup>, Rhabarber-, Apfelschorle</i>	0,33 l	3,00 €
Tonic Water	0,33 l	3,50 €
Apfelsaft <i>klarer Apfel</i>	0,25 l	02,50 €
	0,50 l	03,50 €
Bio-Apfelsaft <i>Streuobstwiesen</i>	0,25 l	03,00 €
	0,50 l	04,00 €
Orangensaft <i>Direktsaft</i>	0,25 l	02,50 €
	0,50 l	03,50 €
Bio-Orangensaft <i>frisch gepresst</i>	0,33 l	03,50 €
	0,50 l	05,00 €
Schorlen hausgemacht <i>Apfel, Rhabarber oder Holunderblüte</i>	0,33 l	03,50 €
	0,50 l	05,00 €
Sommerbrise* <i>hausgemacht mit Obst, Gemüse und Kräutern der Saison</i>	0,33 l	3,50 €
<i>*nur in den warmen Monaten</i>	0,50 l	5,00 €
Iced Coffee <i>kalter Kaffee mit Crushed Ice<sup>16</sup></i>		3,80 €
Eiskaffee <i>kalter Kaffee mit 1 Kugel Vanilleeis und frischer Schlagsahne<sup>3,7,16</sup></i>		5,00 €
Eisschokolade <i>weiß, dunkel oder Vollmilch mit 1 Kugel Vanilleeis und frischer Schlagsahne<sup>3,7</sup></i>		5,00 €
Milchshake <i>hausgemacht – mit Früchten der Saison<sup>7</sup></i>		5,00 €

## Getränke

**Bier** Gerne stellen wir Ihnen unser komplettes Sortiment vor. Sprechen Sie uns an.

Pils <sup>1</sup>	0,33 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €
Weizen <sup>1</sup>	0,50 l	4,50 €
Radler <sup>1</sup>	0,33 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €
Alkoholfreies Pils <sup>1</sup>	0,33 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €
Alkoholfreies Radler <sup>1</sup>	0,33 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €

**Wein** Gerne stellen wir Ihnen unser komplettes Sortiment vor. Sprechen Sie uns an.

Weiß trocken <sup>12</sup>	0,10 l	3,25 €
	0,20 l	6,50 €
Weiß lieblich <sup>12</sup>	0,10 l	2,75 €
	0,20 l	5,50 €
Rot trocken <sup>12</sup>	0,10 l	3,25 €
	0,20 l	6,50 €
Rot lieblich <sup>12</sup>	0,10 l	2,75 €
	0,20 l	5,50 €
Rosé trocken <sup>12</sup>	0,10 l	3,25 €
	0,20 l	6,50 €
Schorle trocken <sup>12</sup>	0,10 l	2,50 €
	0,20 l	5,00 €
Schorle lieblich <sup>12</sup>	0,10 l	2,75 €
	0,20 l	5,50 €

## Getränke

**Prosecco und Sekt** Gerne stellen wir Ihnen unser komplettes Sortiment vor. Sprechen Sie uns an.

Prosecco trocken <sup>12</sup>	0,10 l	3,25 €
	0,20 l	6,50 €
Sekt trocken <sup>12</sup>	0,10 l	3,25 €
	0,20 l	6,50 €
Rosé trocken <sup>12</sup>	0,10 l	3,25 €
	0,20 l	6,50 €

### Aperitif und Longdrink

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Crushed Ice</i> <sup>12,14,15</sup>	0,20 l	7,00 €
Hugo <i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Crushed Ice</i> <sup>12,14</sup>	0,20 l	7,00 €
Gin Tonic <i>Gin, Tonic Water, Zitrone oder Gurke, Crushed Ice</i> <sup>15</sup>	0,20 l	7,00 €
Moscow Mule <i>Vodka, Spicy Ginger, Limette, Crushed Ice</i> <sup>12,14</sup>	0,20 l	7,00 €
Gurkenspritzer <i>Gurkensirup, Weißwein, Soda, Gurke, Minze, Crushed Ice</i> <sup>12,14</sup>	0,20 l	7,00 €

### Alkoholfrei

Virgin Aperol Spritz <i>Orangensirup, Soda, Crushed Ice</i> <sup>14</sup>	0,20 l	6,50 €
Virgin Hugo <i>Holunderblütensirup, Soda, Crushed Ice, Minze</i> <sup>14</sup>	0,20 l	6,50 €
Virgin Gurkenspritzer <i>Gurkensirup, Tonic, Soda, Gurke, Minze, Crushed Ice</i> <sup>15</sup>	0,20 l	6,50 €

### Schnaps und Likör

Grappa, Obstler, Whiskey, Rum, Eierlikör, Gin, Vodka	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €

#### Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Weichtiere, 3 Eier, 4 Fische, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch (einschließlich Laktose), 8 Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulphite, 13 Lupinen, 14 Farbstoff, 15 Chinin, 16 Koffein/Teein, 17 Konservierungsstoffe, 18 Antioxidationsmittel, 19 Aspartam. Allergenkarten erhalten Sie im Café vom Service. Unsere Allergen-Angaben beziehen sich auf die Rezepturen. Daneben können sämtliche Lebensmittel Spuren oder Kreuzkontaminationen aller Allergene enthalten, die in unserer Küche verarbeitet werden wie Gluten, Nüsse, Ei, etc.

Endpreise in Euro inkl. der gesetzlich geltenden MwSt.