

Nachmittag im Seegarten

ab 14.30 Uhr – 17.30 Uhr

Herzhaftes aus der Küche

Roggenbrotschnitte abwechslungsreich belegt

Schinken Ei Salat	10.50
Lachs Gurke Frischkäse	12.50
Hummus Randen Baum Nuss Kresse	10.50

Gundelfinger Forellenchnusperli im Apfelteig

Sauce Tartare Pommes Frites	21.00
-------------------------------	-------

Falafel mit Baba Ganoush Barlauchdip	15.00
---	-------

Cervelatsalat

Baselbieter Käse Zwiebel Salate	19.00
-------------------------------------	-------

Saisonale Suppe	8.50
------------------------	------

Portion Pommes Frites	7.50
------------------------------	------

Feine Kuchen aus der Patisserie

Hausgemachte Wähe nach Saison	6.50
zusätzlich Rahm	2.00
Torte nach Wahl – Fragen Sie unsere Mitarbeiter	

Coupes für den eiskalten Genuss

Gerührter Eiskaffee Seegarten	12.50
Kaffeeglace Kirsch Rahm	

Coupe Danmark	9.50	12.50
Vanilleglace Schokoladensauce Rahm		

Coupe Nussknacker	9.50	12.50
Pistazienglace Vanilleglace Karamellisierte Zimt-Nüsse Rahm		

Banana Split	13.50	
Banane Vanilleglace Schokoladensauce Geröstete Mandeln		

Rahmglace pro Kugel	4.00	
Vanille Erdbeere Schokolade Mocca Pistazien		

Portion Rahm	2.00
---------------------	------

Tee Kanne à 4dl

Erlesener Tee Genuss von Ronnefeldt

Darjeeling Summer	8.50
Blumige Eleganz und rundes Aroma	
Assam Rambung - BIO	8.50
Kräftig, malzig, würzig	
Green Dragon - BIO	8.50
Seltener Tee Genuss mit typischer Herbe	
Jasmin Gold	8.50
Grüntee aromatisiert mit Jasminblüten	
White Yunnan Silver Tips	9.50
Feinblumig, liebliches Aroma, handgearbeitet	
Camille Blossom - BIO	9.50
Herb-blumig mit ganzen Kamillenblüten	
Natural Mint - BIO	7.50
Pur, aromatisch, frisch – ein Klassiker	
Verveine	7.50
Zarte Zitrusnoten	
Pure Fruit - BIO	7.50
Prickelndes Aroma mit leichter Säure	
Rooibos Valley	8.50
Hocharomatisch und vollmundig	