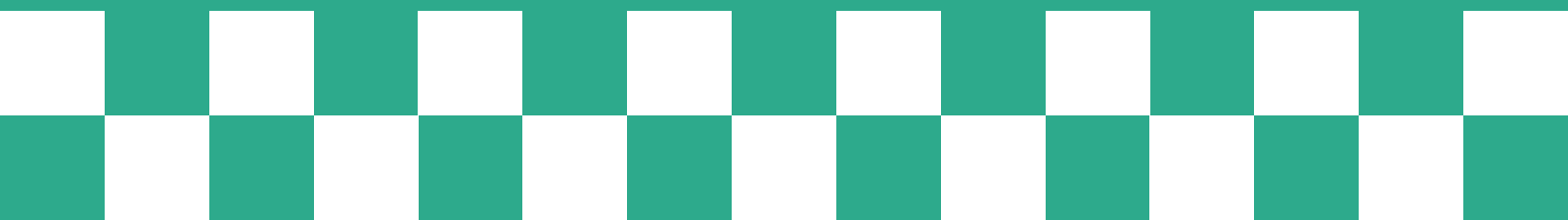




MENU

Restaurant | Café | Bar



KAFFEE

Espresso Espresso doppio	2.8 3.8
Espresso Macchiato	3.1
Americano	3.4
Cappuccino	4.0
Flat White	4.7
Café Latte	4.9
Latte Macchiato	5.5
Iced Cappuccino	4.9
Iced Latte	5.5
Spanish Latte mit gesüßter Kondensmilch	5.3
Choc-Moc	5.3

→ alle Kaffees wahlweise mit Hafermilch ohne Aufpreis
→ Sirup (Vanille, etc.) + 0.7

TEE & SCHOKOLADE

Gartenhaus Tee	5.1
Frische Minze, Ingwer & Zitrone	
Frischer Minztee	4.1
Frischer Ingwertee	4.1
Frische Heiße Zitrone	4.1
Grüner Tee	3.7
Charitea	3.7
Wild Fruit • Rooibos Orange • Kamille	
Black Darjeeling Charitea	3.7
Chai Masala Charitea	4.2
Chai Latte	5.1
Dirty Chai Latte	6.1
Matcha Latte	5.1
Matcha Latte iced	5.4
Hot Chocolate	4.6
Iced Chocolate	4.7

SAFT & SCHORLEN

Vitamin Booster 0,2 L	4.9
Frischer Möhrensaft, Apfel, Zitrone & Ingwer	
Apfelsaft Creydt aus Dassel 0,2 L 0,4 L	3.2 5.2
Johannisbeersaft Creydt aus Dassel 0,2 L 0,4 L	3.2 5.2
Rhabarbersaft Creydt aus Dassel 0,2 L 0,4 L	3.2 5.2
Orangensaft Creydt aus Dassel 0,2 L 0,4 L	3.2 5.2
Saftschorle 0,2 L 0,4 L	3.2 5.2

LIMONADEN

Gartenhaus Limo hausgemacht 0,4 L	5.5
Lemon Ice Tea hausgemacht 0,4 L	5.5
Cola Proviant 0,33 L Flasche	3.7
Cola Zuckerfrei Proviant 0,33 L Flasche	3.7
Orangen Limo Proviant 0,33 L Flasche	3.7
Zitronen Limo Proviant 0,33 L Flasche	3.7
Ginger Beer 0,2 L 0,4 L	3.2 5.2
Mate Club Mate 0,5 L Flasche	3.7

WASSER

Mineralwasser 0,2 L 0,4 L	2.8 4
Mineralwasser Viva con Agua leise oder laut 0,75 L	6.7

COCKTAILS

Aperol Sour8.9
Aperol, frisch gepresster Zitronensaft, frische Orange

Whiskey Sour8.9
Whiskey, frisch gepresster Zitronensaft, frische Orange

Negroni Sour9.5
Gin, Campari, Vermouth, Orangensaft, Zitronensaft, Angostura

Rote Beete Sour9.5
Gin, Zitrone, Zucker, Rote Beete Saft

Espresso Martini9.9
Espresso, Vodka, Kaffee-Likör, Zucker

Passion Martini 11.2
Vodka, Vanille-Sirup, Limettensaft, Passionsfrucht

Gin Basil Smash9.5
Gin, frisch gepresster Zitronensaft, frischer Basilikum

Moscow Mule8.9
Vodka, Ginger Beer, frisch gepresster Limettensaft

ALKOHOLFREI

Mango Mule8.2
Spice Ginger, Limette, Mango-Nektar, Minze

Lissabon Lemon 7.5
Schweppes Russian Wild Berry, Himbeersirup, frische Limette

Tonic Basil Smash8.2
Tonic Water, frisch gepresster Zitronensaft, frischer Basilikum

Easip Sour8.2
Easip Fruits Aperitif, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker, Zitronenzeste

SPRITZ

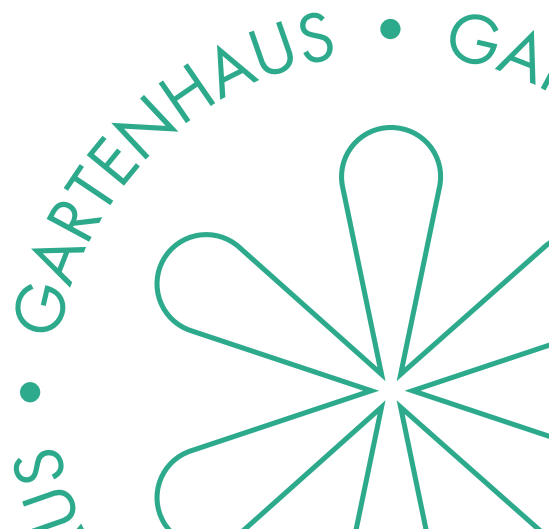
Gartenhaus Spritz 0,25 L	7.9
Gartenhaus Limo, Aperol, Schaumwein, frische Orange	
Aperol Spritz 0,25 L	7.7
Aperol, Schaumwein, Soda, frische Orange	
Limoncello Spritz 0,25 L	7.7
Limoncello, Schaumwein, Soda, frische Zitrone, Minze	
Hugo 0,25 L	7.7
Schaumwein, Holunderblütensirup, Soda, Minze	
Sarti Spritz 0,25 L	7.7
Sarti, Schaumwein, Soda, frische Orange	
Easip Spritz 0,25 L *alkoholfrei	7.7
Easip Fruits Aperitif, Tonic, Soda, Zitronenzeste	

LONGDRINKS

Sekt Mate	6.5
Gin Tonic – Greenall's	7.5
Gin Tonic – Von Hallers	11
Lillet Wildberry	8.2

SHOTS

GH-Shot	2.9
Berliner Luft	2.9
Sambuca	2.9
Mexikaner	2.9
Tequila	2.9
Williams Birne	2.9



WEIN

selected by *Viani*

WEISS ALKOHOLFREI

Studio Italiano Pinot Grigio 0,15 L 6.2 | 26
Zarter Duft nach Limette und grünem Apfel, frisch und trocken auf der Zunge,
schmelzig mit moderater Säurestruktur.

WEISS

Riesling Trocken 0,15 L 5.2
Forster Stift, Pfalz

Trebbiano d'Abruzzo DOC 0,15 L | 0,75 L 6.2 | 26
Überzeugender Essensbegleiter mit gut eingebundener Säure, Aromen von
weißen Blüten, Zitrus und etwas Kräutern wie Thymian, klar und würzig.

Sauvignon DOC Friuli 0,15 L | 0,75 L 6.2 | 26
Eleganter Sauvignon, der in der Nase Noten von Grapefruit und Holunderblüten
besitzt und am Gaumen frisch, saftig und leicht kräuterig schmeckt.

Weissweinschorle 0,2 L 5.1

ROSÉ

Rosato IGT d'Abruzzo 0,15 L | 0,75 L 6.4 | 28
Klarer und sauberer Rosé mit Aromen von roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere.
Er ist trocken, delikater und elegant. Außerdem besitzt er eine harmonische,
angenehm frische Säure, die im Mund anhält.

ROTWEIN

Montepulciano DOC d'Abruzzo 0,15 L | 0,75 L 6.2 | 26
Reife, dunkle Beerenfrucht, warm-würzige Röstnoten aus dem Holzfass.

SCHAUMWEIN

Frizzante Terra Serena 0,1 L | 0,75 L 3.7 | 22

iH! Cava Brut nature 0,75 L 30
Xarel-lo, Macabeo und Parellada. Die Cuvée aus drei Rebsorten ist angenehm trocken
und reift bis zu 12 Monate in der Flasche. Im Geschmack finden sich Aromen von
grünem Apfel und feiner Ananas.

BIER

VOM FASS

Helles Bayreuther 0,3 L | 0,5 L 3.9 | 5.3

FLASCHENBIER

Pils Göttinger 0,33 L 3.5

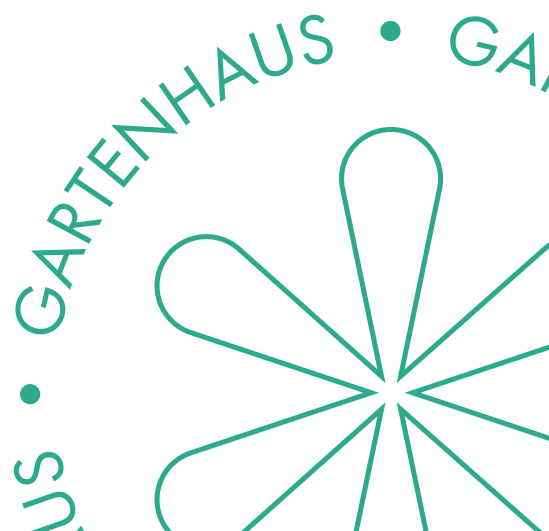
Pils Alkoholfrei Einbecker 0,33 L 3.5

Natur Radler Einbecker 0,33 L 3.5

Radler Alkoholfrei Einbecker 0,33 L 3.5

Weizen Maisel's 0,5 L 5.3

Weizen Alkoholfrei Maisel's 0,5 L 5.3



FRÜHSTÜCK

Diese Gerichte bekommst du **bis 15.00 Uhr**

Butter-Croissant	2.9
Pain au Chocolat	3.1
Französisches Frühstück	5.2
Croissant mit Marmelade und Butter, dazu frisches Obst	
Frühstücksburger	9.9
Brioche Bun, souffliertes Ei, frittierter Räuchertofu, Tomate, Salat, Schnittlauch und selbstgemachte Trüffel Mayo	
Frühstücksteller * wahlweise vegan (mehr Brot statt Croissant, veganer Käse)	14.5
Geröstetes Sauerteigbrot, Croissant, Gruyère, Gouda, Guacamole, Hummus, Tomate, Gurke, Butter, Marmelade, frisches Obst	
Hafer-Bowl * vegan	8.9
Overnight-Oats, selbstgemachtes Granola (Haferflocken, Walnüsse, Cashews, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne), frisches Obst, Rote-Beeren-Püree, Erdnussmus	
Joghurt-Bowl	8.9
Joghurt, selbstgemachtes Granola (Haferflocken, Walnüsse, Cashews, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne), frisches Obst, Rote-Beeren-Püree, Erdnussmus	
Smoothie-Bowl * vegan	9.5
Hausgemachter roter Beerensmoothie, selbstgemachtes Granola (Haferflocken, Walnüsse, Cashews, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne), frisches Obst, Erdnussmus	
Pancakes	
Ahornsirup, Butter, Puderzucker	9.7
Banane, Schoko-Nuss-Creme, selbstgemachtes Granola	10.5
Limetten-Mascarpone-Creme, frische Beeren, Rote-Beeren-Püree, Puderzucker	11.5

SANDWICHES

Hummus-Sandwich * vegan 11.5

Hausgemachter Hummus, Pickles, frischer Rucola, marinierte Kichererbsen, schwarzer Sesam, Olivenöl und frische Kräuter auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

Scrambled Egg Sandwich 12.5

Frisches Rührei, Gruyère, Schnittlauch, konfierte Tomaten auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

→ Mit Grana Padano + 2

Avocado-Sandwich * vegan 13.5

Guacamole, Tomaten-Zwiebel-Marmelade, Radieschen, Kresse, schwarzer Sesam auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

→ Mit Rührei + 3.5

Burrata-Sandwich 13.9

Burrata, Rucola, Zwiebel-Tomaten-Marmelade, konfierte Tomaten, Olivenöl, schwarzer Sesam und frische Kräuter auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

Grilled Cheese Sandwich. 12.5

2 Scheiben geröstetes Sauerteigbrot, Gruyère, Raclettekäse, Gouda, Tomaten-Zwiebel-Marmelade, Pickles

→ Wahlweise: Tomatensuppe zum Dippen + 2.5

TAPAS & STARTERS

ab 12.30 Uhr

Gazpacho * **vegan** 6.9
Kalt servierte Suppe aus Tomate, Gurke, Paprika, Johannisbeere

Blumenkohlwings * **vegan** 9.9
In Pankomehl frittierte Blumenkohl, dazu Teryakisauce & Ponzu Mayo

Gebackene Aubergine * **vegan** 7.9
Gebackene Aubergine, Gochujang-Lak, Kräuter und Frühlingszwiebeln

Arancini 9.9
Frittierte Risottobällchen mit hausgemachter Salsa und Grana Padano

Linsensalat & Baba Ganoush * **vegan** 9.9
Auberginenpurée auf Berglinsen

Gurkensalat * **vegan** 5.9
mit Chili, Sesam, Ponzu & Soja

Kichererbsen Ceviche * **vegan** 8.9
Kichererbsen, Gemüse und Früchte mit Limetten-Dressing und frischen Kräutern

Burrata 9.9
Burrata, Rucola, konfierte und frische Kirschtomaten

Eine Scheibe geröstetes Sauerteigbrot * **vegan** 2.5

Reis * **vegan** 2.5

Pommes Frites * **vegan** 4.3

Saucen * vegan	{	Tomatensalsa.....	0.7
	{	Ponzu Mayo	1.5
	{	Trüffel Mayo	1.5
	{	Spezialsauce (Burgersauce)	1.5
	{	Teriyakisauce.....	1.5
	{	Ketchup	0.5
	{	Mayo	0.7

Nachos 6.9
mit hausgemachter Guacamole und scharfer Salsa

Kalamata Oliven * **vegan** 3.9

Aperitivo Teller 7.9
Oliven, Gruyère, Olivenöl, geröstetes Sauerteigbrot

FASTFOOD

Diese Gerichte bekommst du **ab 12.30 Uhr**

Cheeseburger classic * wahlweise vegan 11

Brioche Bun, Beyond Meat, Käse (Cheddar), Essiggurken, Ketchup,
American Mustard, gehackte Zwiebeln

Cheeseburger spezial * wahlweise vegan 11

Brioche Bun, Beyond Meat, Käse (Cheddar), Tomaten-Zwiebel-Marmelade,
Spezialsoße, Tomate, Salat

Grilled Cheese Sandwich 12.5

2 Scheiben geröstetes Sauerteigbrot, Gruyère, Raclettekäse, Gouda,
Tomaten-Zwiebel-Marmelade, Pickles

→ **Wahlweise: Tomatensuppe zum Dippen** + 2.5

Pommes Frites * vegan 4.3

Saucen * vegan	Tomatensalsa.....	0.7
	Ponzu Mayo	1.5
	Trüffel Mayo	1.5
	Spezialsauce (Burgersauce)	1.5
	Teriyakisauce.....	1.5
	Ketchup	0.5
	Mayo	0.7

BOWLS

Diese Gerichte bekommst du **ab 12.30 Uhr**

Gartenhaus-Bowl * vegan 13.9

Tofu in Ponzu mit Limettensaft, Teriyakisoße, Gurkensalat, Reis, Salat, Avocado,
Koriander, Frühlingszwiebel, schwarzer Sesam

Burrito-Bowl * vegan 13.9

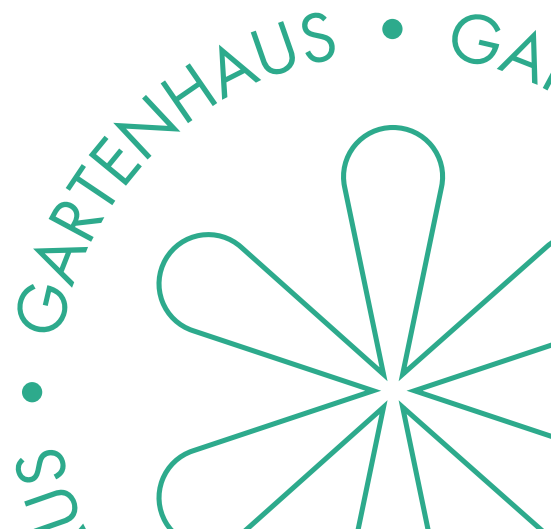
Chili sin Carne, Reis, Guacamole, Salat, konfierte Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Koriander, Frischer Limettensaft, schwarzer Sesam

Burrata-Couscous-Bowl 14.9

Burrata, Couscous, Rucola, Kirschtomaten, Gurke, Avocado, Kresse,
schwarzer Sesam, Limetten-Dressing

KUCHEN & DESSERT

Schoko Brownie * vegan	3.7
Banana Bread * vegan	3.7
NY-Cheesecake	4.5
Carrot Cake * vegan	4.3
Zitronenkuchen * vegan	3.7
Zimtschnecke * vegan	4.4



UNSERE ANGEBOTE

DEIN EVENT IM GARTENHAUS



Hochzeit, Weihnachtsfeier oder Firmenevent im Garten oder drinnen unter unserem großen Glaskuppeldach? Mitten in Göttingen bieten wir euch eine einzigartige Location mit Stil und Herz für bis zu 200 Personen!

GARTENHAUS



www.gartenhaus-goettingen.de/vermietung

Workshop- und Event-Räume

Wir haben den passenden Raum und das ideale Setting für Dein Firmen-Event



STARTRAUM
GÖTTINGEN

Goworking und Arbeitsplätze

Alles, was du für die Arbeit brauchst!



www.startraum-goettingen.de/vermietung



www.startraum-goettingen.de/co-working



AGENTUR FÜR
Kommunikation & Design Thinking



nebenraum
www.nebenraum.io

