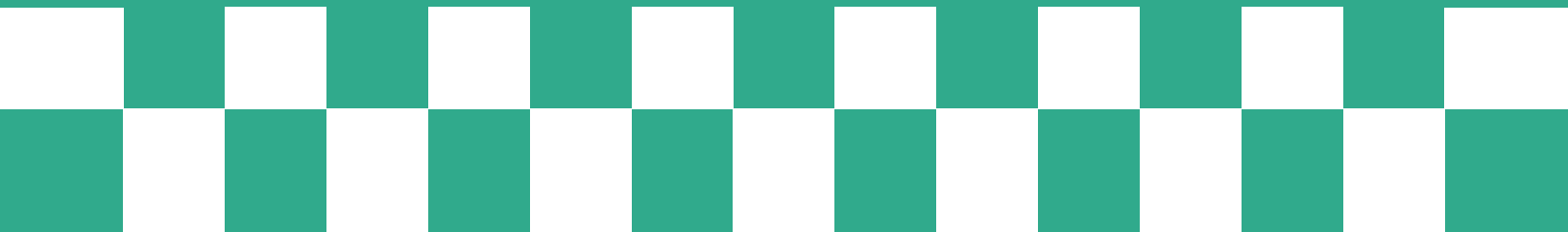


G
H
*

MENU

Brunch | Café | Bar



KAFFEE

Espresso Espresso doppio	2.6 3.6
Espresso Macchiato	2.9
Americano	3.2
Cappuccino	3.8
Flat White	4.6
Café Latte	4.6
Latte Macchiato	4.9
Iced Cappuccino	4.7
Iced Latte	5.2
Spanish Latte mit gesüßter Kondensmilch	5
Choc-Moc	5

→ alle Kaffees wahlweise mit Hafermilch (ohne Aufpreis)

TEE & SCHOKOLADE

Gartenhaus Tee	4.9
Frische Minze, Ingwer & Zitrone	
Frischer Minztee	3.9
Frischer Ingwertee	3.9
Frische Heiße Zitrone	3.9
Grüner Tee	3.5
Charitea	3.5
Wild Fruit • Rooibos Orange • Kamille	
Black Darjeeling Charitea	3.5
Chai Masala Charitea	4
Chai Latte	4.9
Dirty Chai Latte	5.9
Matcha Latte	4.9
Hot Chocolate	4.4
Iced Chocolate	4.4

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 5
Johannisbeersaft Creydt aus Dassel 0,2 L 0,4 L	3 5
Rhabarbersaft Creydt aus Dassel 0,2 L 0,4 L	3 5
Orangensaft Creydt aus Dassel 0,2 L 0,4 L	3 5
Saftschorle 0,2 L 0,4 L	3 5

LIMONADEN

Gartenhaus Limo hausgemacht 0,4 L	5.2
Lemon Ice Tea hausgemacht 0,4 L	5.2
Cola Proviant 0,33 L Flasche	3.5
Cola Zuckerfrei Proviant 0,33 L Flasche	3.5
Orangen Limo Proviant 0,33 L Flasche	3.5
Zitronen Limo Proviant 0,33 L Flasche	3.5
Ginger Beer 0,2 L 0,4 L	3 5
Mate Mio Mio 0,5 L Flasche	3.5

WASSER

Mineralwasser 0,2 L 0,4 L	2.6 3.8
Mineralwasser Viva con Agua leise oder laut 0,75 L	6.5



COCKTAILS

Aperol Sour 8.5
Aperol, frisch gepresster Zitronensaft, frische Orange

Whiskey Sour 8.5
Whiskey, frisch gepresster Zitronensaft, frische Orange

Negroni Sour 9.2
Gin, Campari, Vermouth, Orangensaft, Zitronensaft, Angostura

Rote Beete Sour 9.2
Gin, Zitrone, Zucker, Rote Beete Saft

Espresso Martini 9.5
Espresso, Vodka, Kaffee-Likör, Zucker

Passion Martini 10.5
Vodka, Vanille-Sirup, Limettensaft, Passionsfrucht

Enzoni 9
Campari, Gin, Zitrone, Zucker, Weintrauben

Gin Basil Smash 9.2
Gin, frisch gepresster Zitronensaft, frischer Basilikum

Moscow Mule 8.5
Vodka, Ginger Beer, frisch gepresster Limettensaft

ALKOHOLFREI

Mango Mule 7.9
Spice Ginger, Limette, Mango-Nektar, Minze

Lissabon Lemon 7
Schweppes Russian Wild Berry, Himbeersirup, frische Limette

Tonic Basil Smash 7.5
Tonic Water, frisch gepresster Zitronensaft, frischer Basilikum

Easip Sour 7.9
Easip Fruits Aperitif, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker, Zitronenzeste

SPRITZ

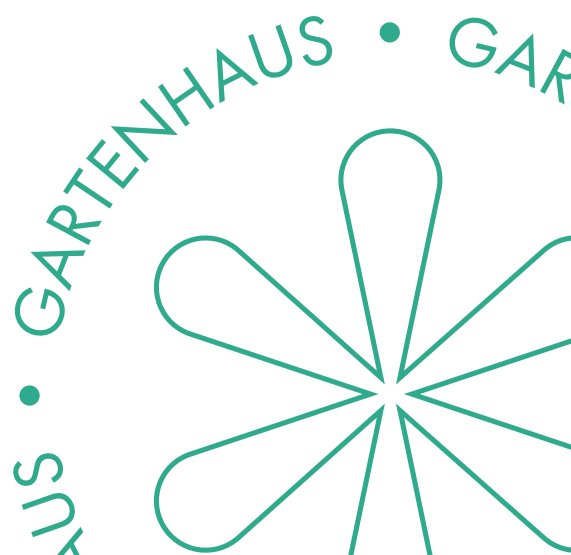
Gartenhaus Spritz 0,25 L	7.9
Gartenhaus Limo, Schaumwein, frische Orange	
Aperol Spritz 0,25 L	7.5
Aperol, Schaumwein, Soda, frische Orange	
Limoncello Spritz 0,25 L	7.5
Limoncello, Schaumwein, Soda, frische Zitrone, Minze	
Hugo 0,25 L	7.5
Schaumwein, Holunderblütensirup, Soda, Minze	
Sarti Spritz	7.5
Sarti, Schaumwein, Soda, frische Orange	
Easip Spritz *alkoholfrei	7.5
Easip Fruits Aperitif, Tonic, Soda, Zitronenzeste	

LONGDRINKS

Sekt Mate	6
Gin Tonic – Greenall's	7
Gin Tonic – Tanqueray No. 10	9
Gin Tonic – Von Hallers	10.5
Lillet Wildberry	8

SHOTS

GH-Shot	2.5
Berliner Luft	2.5
Sambuca	2.5
Mexikaner	2.5



WEIN

WEISS

Riesling Trocken 0,15 L 4.9
2019, Forster Stift, Pfalz

Weissburgunder Trocken 0,15 L | 0,75 L 5.9 | 24
2019, vom Muschelkalk, Weingut Axel Kreichgauer, Rheinhessen

Weissweinschorle 0,2 L 4.8

ROSÉ

Rosé Greta feinherb 0,15 L | 0,75 L 6.0 | 24
2022, Cuvée, Weingut Emil Bauer, Pfalz

ROTWEIN

Merlot Trocken 0,15 L | 0,75 L 5.5 | 23
Vinicola Serena, 2019, Veneto, Italien

SCHAUMWEIN

Frizzante Terra Serena 0,15 L | 0,75 L 3.5 | 20
Prosecco Jara Sole 0,75 L 30

BIER

G
H
*

VOM FASS

Helles Bayreuther 0,3 L | 0,5 L 3.7 | 5.1

FLASCHENBIER

Pils Göttinger 0,33 L 3.5

Pils Alkoholfrei Einbecker 0,33 L 3.5

Natur Radler Einbecker 0,33 L 3.5

Weizen Maisel's 0,5 L 5.1

Weizen Alkoholfrei Maisel's 0,5 L 5.1

FRÜHSTÜCK

Butter-Croissant 2.7

Pain au Chocolat 2.9

Französisches Frühstück 4.9

Croissant mit Marmelade und Butter, dazu frisches Obst

Frühstücksburger 9.9

Brioche Bun, souffliertes Ei, veganer Bacon, Tomate, Salat, Schnittlauch und selbstgemachte Trüffelmayo

Frühstücksteller 13.9

3 halbe geröstete Scheiben Sauerteigbrot, Croissant, Ziegenkäse mit Feigenenf, Portion Avocado Creme, Portion Hummus, Butter, Salat, Tomate, Gurke, Marmelade, frisches Obst

Frühstücks-Menü 1 * Du erhältst im Menü folgenden Rabatt - 1.0

Sandwich nach Wahl + Französisches Frühstück

Frühstücks-Menü 2 * Du erhältst im Menü folgenden Rabatt - 1.5

Sandwich nach Wahl + Frühstücks-Bowl nach Wahl

→ Die Sandwiches findest du auf der nächsten Seite.

Diese Gerichte bekommst du bis 15.00 Uhr

Hafer-Bowl * vegan 8.2

Overnight-Oats, Crunchy Müsli, frisches Obst, Nüsse, Ahornsirup, Rote-Beeren-Püree, Erdnussmus, Sesam, Schokoraspeln

Joghurt-Bowl * wahlweise glutenfrei 8.2

Joghurt, Crunchy Müsli, frisches Obst, Nüsse, Ahornsirup, Rote-Beeren-Püree, Erdnussmus, Sesam, Schokoraspeln

Smoothie-Bowl * vegan, wahlweise glutenfrei 8.8

Hausgemachter roter Beerensmoothie, Crunchy Müsli, frisches Obst, Nüsse, Ahornsirup, Erdnussmus, Kokosraspeln, Schokoraspeln

Pancakes 10.9

Hausgemachte Mini Pancakes, Limetten-Mascarpone-Creme, Ahornsirup, frische Beeren, geröstete Cashewkerne, Rote-Beeren-Püree, Puderzucker

SANDWICHES

Hummus-Sandwich *vegan 10.9

Hausgemachter Hummus, pickled Onions, hausgemachtes Paprika-Cashew-Pesto, frischer Rucola, marinierte Kichererbsen, schwarzer Sesam, Olivenöl und frische Kräuter auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

Poached Egg-Sandwich 11.5

Pochiertes Ei, Bergkäse, hausgemachte Mayo, grüner Salat, Cole-Slaw und frische Kräuter auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

Laks-Sandwich *vegan 11.5

Hausgemachter veganer Räucher-Laks, veganer Frischkäse, Dill-Senf-Soße, grüner Salat, Gurke und frische Kräuter auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

Avocado-Sandwich *vegan 13

Avocado-Creme, grüner Salat, Tomate, Radieschen, schwarzer Sesam, geröstete Cashews und frische Kräuter auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

Burrata-Sandwich 13.5

Hausgemachtes Paprika-Cashew-Pesto, Rucola, konfierte Tomaten, Burrata, Olivenöl, schwarzer Sesam und frische Kräuter auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

→ Die Sandwich-Gerichte können auch als Frühstücks-Menü bestellt werden.

BOWLS

Garten-Bowl *vegan 11.5

Reis, konfierte Tomaten, marinierte Kichererbsen, grüner Salat, Karottensalat, Gurke, Cole-Slaw, Koriander, Petersilie, Cashew-Kerne, schwarzer Sesam, Frühlingszwiebeln, hausgemachtes Paprika-Cashew-Pesto, hausgemachte vegane Aioli

Burrito-Bowl *vegan 12

Chili sin Carne, Reis, Guacamole, Tomaten, grüner Salat, Frühlingszwiebeln, Koriander, Paprika, Mojo, Karottensalat, frischer Limettensaft, Cole-Slaw, schwarzer Sesam

FASTFOOD

Burrito * wahlweise vegan 11.9

Weizentortilla, Chili sin Carne, Reis, Guacamole, Tomate, grüner Salat, Frühlingszwiebeln, Koriander, Paprika, hausgemachte vegane Aioli, Käse, frischer Limettensaft, dazu Nachos & scharfe Salsa

Grilled Cheese Sandwich 11.5

2 Scheiben geröstetes Sauerteigbrot, geschmolzener Bergkäse und Gouda, pickled Onions, gebackene Paprika, Essiggurken, frische Kräuter dazu Mayo und gesalzene Kartoffelchips

Hot Dog * vegan 5.9

Veganer Dog (Soja), Brioche Bun, Röstzwiebeln, Essiggurken, Ketchup, hausgemachte dänische Remoulade, Senf

Cheeseburger 11

Brioche Bun, Beyond Meat, Käse (Cheddar), pickled Onions, Spezialsoße, Essiggurken, Tomate, Salat

Hamburger * vegan 10.5

Brioche Bun, Beyond Meat, pickled Onions, Spezialsoße, Essiggurken, Tomate, Salat

Chili Fries 8.9

Chili sin Carne, Käse, Krautsalat, Salsa, Jalapeños, garniert mit Kräutern und Frühlingszwiebeln

Guacamole Fries * vegan 9.9

Guacamole, Tomaten, pickled Onions, garniert mit Kräutern und Frühlingszwiebeln

SIDES

Pommes * vegan 4

Soßen * vegan

Ketchup 0.5

Mayo 0.7

Tomatensalsa 0.7

Miso-Aioli 1.0

Trüffelmayo 1.5

Spezialsoße 1.5

Kleiner Beilagensalat 3.0

11.11.2023

11.11.2023

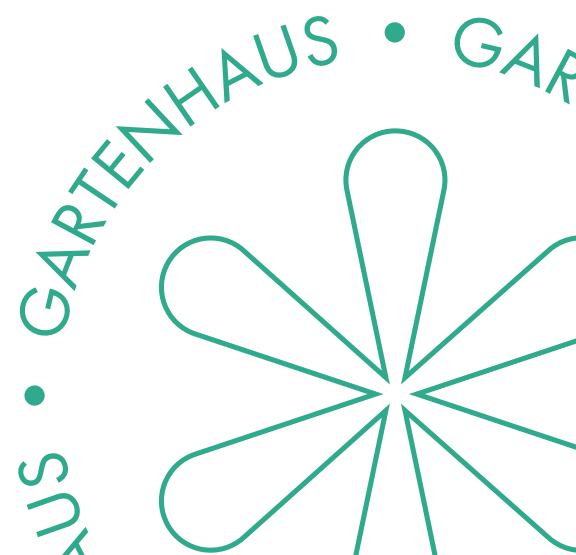
11.11.2023

SNACKS

Chips	3.5
Portion gesalzene Kartoffelchips	
Nachos	5.9
mit hausgemachter Guacamole und scharfer Salsa	
Kalamata Oliven	3.5
Aperitivo Teller * vegan	5.9
Oliven, Aioli, geröstetes Sauerteigbrot	

KUCHEN & DESSERT

Kuchen	4
Unsere hausgemachten Kuchen findest du in der Kuchenvitrine an der Bar.	
Schoko Brownies * vegan	3.5
Banana Bread * vegan	3.5
NY-Cheesecake	4.2
Carrot Cake * vegan	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

Coworking 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

