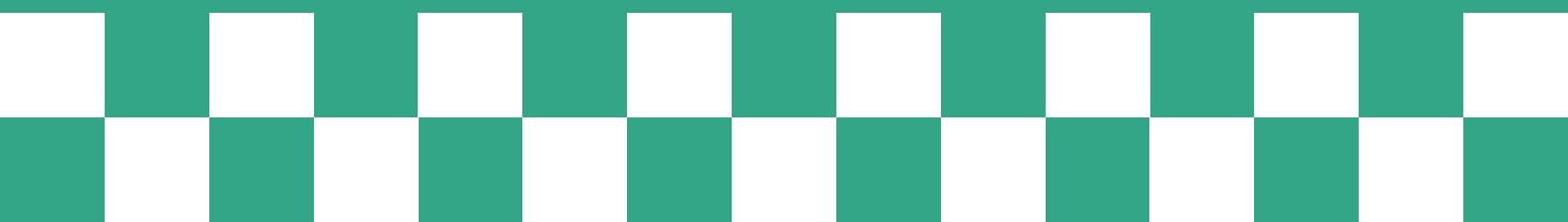


G
H
*

MENU

Brunch | Café | Bar



SOMMER KARTE

G
H
*

Espresso Tonic4.7
Gurken Minz Limo5.2
Mango-Maracuja Slush5.2

Aperol Slush5.5
Garten-Margarita8.5
Frische Cherry-Tomaten, frischer Limettensaft,
Tequila, Cointreau, Agavendicksaft

Avocado-Pfirsich-Salat 13.5
Avocado, Pfirsich, Radicchio, Rucola, Blattsalat,
Karotte und geröstete Sonnenblumenkerne an
Hausdressing, dazu Sauerteigbrot
Optional Ziegenkäse und Feigensenf + 3.0

Burrata Salat mit Himbeeren 13.9
Cocktailtomaten, Radicchio, Rucola, Blattsalat,
Burrata, Himbeeren und geröstete Mandelsplitter an
fruchtigem Himbeerdressing, dazu Sauerteigbrot

Wrap Teriyaki-Hähnchen Style * vegan 12
Veganes Hähnchen, Reis, Rucola, Blattsalat,
Zwiebel-Tomaten-Petersilien-Salat

Frühstücksburger * 10 - 15 Uhr9.9
Brioche Bun, Souffliertes Ei, veganer Bacon, Tomate,
Salat, Schnittlauch und selbstgemachte Trüffelmayo

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
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	

SPRITZ

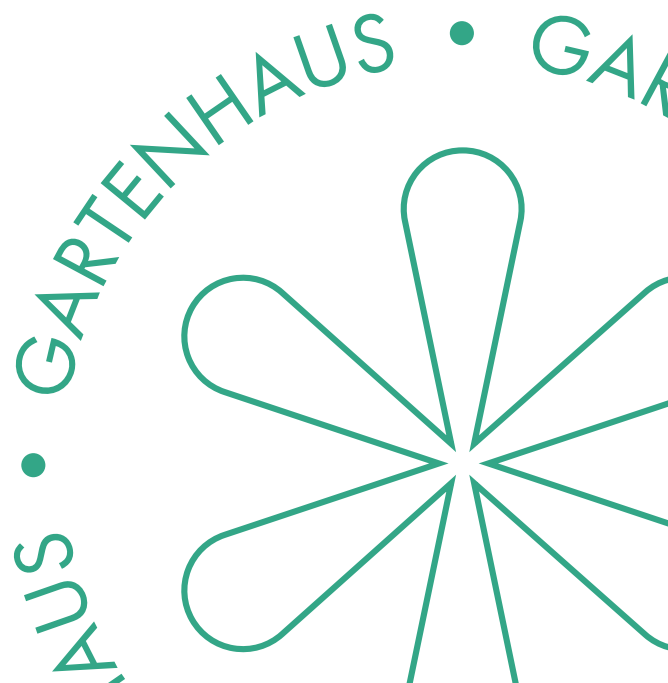
Gartenhaus Spritz 0,25 L	7.9
Gartenhaus Limo, Schaumwein, frische Orange	
Aperol Spritz 0,25 L	7.5
Aperol, Schaumwein, Soda, frische Orange	
Limoncello Spritz 0,25 L	7.5
Limoncello, Schaumwein, Soda, frische Zitrone, Minze	
Hugo 0,25 L	7.5
Schaumwein, Holunderblütensirup, Soda, Minze	

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 Bergbräu Uslar 0,33 L 3.5

Pils Alkoholfrei Bitburger 0,33 L 3.5

Radler Gösser 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

Frühstücksteller 13.9

3 halbe geröstete Scheiben Sauerteigbrot, Croissant,
Ziegenkäse mit Feigensenf, 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, Mayo, 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
- Pilz-Sandwich** *vegan 13.5
Champignons mit Steinpilz Soja-Soße, veganer Frischkäse, frischer Rucola,
konfierte Tomaten und frische Kräuter auf einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot

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

BOWLS

G
H
*

- 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

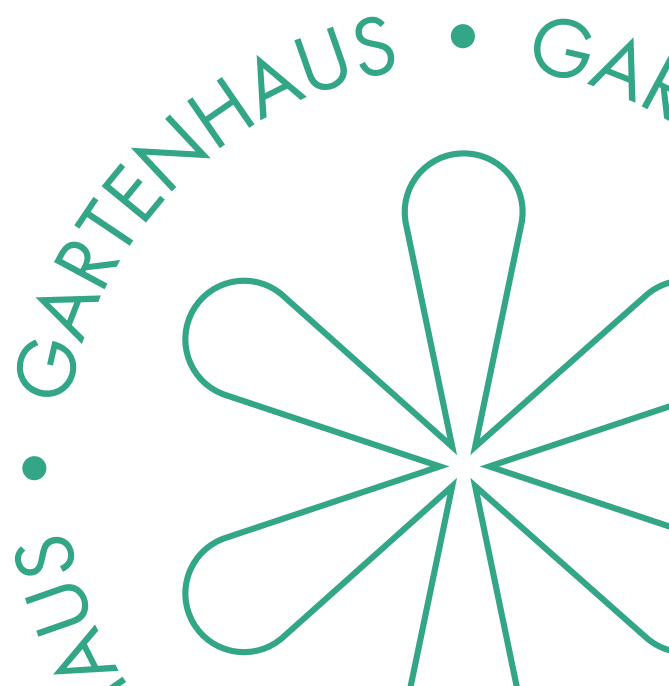
Pommes * vegan	4
Soßen * vegan	
Ketchup	0.5
Mayo	0.7
Tomatensalsa	0.7
Miso-Aioli	1.0
Trüffelmayo	1.5
Spezialsoße	1.5
Chili Fries	8.9
Chili sin Carne, Käse, Krautsalat, Salsa, Jalapeños Garniert mit Kräutern und Frühlingszwiebeln	
Guacamole Fries * vegan	9.9
Guacamole, Tomaten, pickled Onions Garniert mit Kräutern und Frühlingszwiebeln	
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	
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	

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

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

