

MENU NORDEND:

BREAKFAST

- ACAI ADDICTION (v)** **9,90**
Acai-Himbeer-Banane Smoothie Bowl (halb gefroren) mit Erdbeeren Kiwi, Banane, homemade Granola, Chia, Kokosflocken & Peanut Butter
- BLUE MOON BOWL (v)** **9,90**
Mango-Banane-Spirulina-Kokos Smoothie-Bowl (halb gefroren), getoppt mit Cantaloupe Melone, Ananas, gefrorenen Heidelbeeren, Banane, Kokosflocken & homemade Granola
- KIWI PORRIDGE (v, gf)** **8,90**
Glutenfreies Kiwi-Hirse-Porridge mit Heidelbeeren, Ananas, grünem Apfel, Kiwi, Minze & Cashews
- VEGAN BLUEBERRY PANCAKES (v)** **10,90**
Fluffige vegane American Blueberry-Pancakes mit Pfirsich-Chutney, Erdbeeren, Banane, Granatapfelkernen, Heidelbeeren & Ahornsirup
- EXCUSE MY FRENCH BRIOCHE (only weekends)** **8,90**
Gegrilltes Hefe-Brioche mit Orangen-Limetten-Ricotta, hausgemachtem Wild Berry Jelly, Heidelbeeren, Erdbeeren & hausgemachtem Granola
- CIRCLE OF TRUST 2.0** **8,90**
Gerösteter Dinkel-Bagel mit Bio-Rührei (vegane Option: marinierter Sesam-Tofu), Brokkoli-Cashew-Pesto, Wildkräutersalat, Pico de Gallo, Kräutersalsa & roter Kresse
- SUNNY SIDE UP STULLE** **10,50**
Gegrilltes Sauerteigbrot, zwei Bio-Spiegeleier im Zoodle-Nest auf Wildkräutersalat mit Mango-Orange-Chili-Dressing, Brokkoli-Cashew-Pesto, körnigem Frischkäse, Granatapfel, Kürbiskernen, roter Kresse & schwarzem Sesam
- MAZAL TOV** **10,90**
Rotes Shakshuka: zwei Bio-Eier pochiert in Paprika-Tomaten-Sugo, mit bunten Tomaten, Fetakäse, Petersilie, hausgemachten Spitzpaprika-Hummus und gegrilltem Pita-Brot
- HOLE IN ONE (only weekends)** **8,90**
Gerösteter Dinkel-Bagel mit Bio-Spiegelei (vegane Option: marinierter Sesam-Tofu), Karotte, Spitzpaprika-Hummus, Radieschen, Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette & Kräutersalsa

LUNCH (DI-FR)

RED CURRY (v, gf) 9,90

Rotes Tomaten-Curry mit Kichererbsen, Süßkartoffel, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl & Reis

ALL GREEN EVERYTHING BOW (v, gf) 9,90

Edamame, Brokkoli, Zucchini-Spaghetti, Babyspinat, grüner Apfel, Gurke in Kräutersalsa, Erbsen-Hummus, Quinoa & Apfel-Tahine-Soja-Dressing

SWEETS & TREATS

NUTTY BANANA BREAD (v) mit Banana Slices & Peanut Butter 3,90

RAW CAKES (v, gf) Matcha-Lemon | Raspberry-Choc | Mango-Maracuja 4,90

RAW BARS (v, gf) Peanut | Bounty 3,50

FRESH JUICES & SOFTS

FRESH ORANGE JUICE 0,25l | 0,5l 3,90 | 6,90

Frisch gepresster Orangensaft

PIÑA-MELON JUICE 0,25l | 0,5l 4,50 | 7,90

Frischer Ananas-Wassermelonensaft

GINGER SHOT Ingwer & Zitrone Shot 5cl 3,50

HOMEMADE ICED TEA Himbeer-Zitronengras 0,3l 3,90

BIO-STREUOBST APFELSCHORLE 0,3l 3,50

KOMBUCHA Maracuja | Johannisbeere 0,3l 4,50

(v) = vegan | (gf) = glutenfrei | Fragen zu Allergenen? Unser Team hat die Antworten!

COFFEE & LATTE SPECIALTIES

| | |
|---|-------------|
| ESPRESSO / DOPPIO als Macchiato +0,20 | 2,00 3,00 |
| AMERICANO 0,2l 0,3l | 2,80 3,80 |
| CAPPUCCINO / FLAT WHITE 0,2l 0,3l | 3,40 4,40 |
| ORGANIC COCOA 0,2l 0,3l | 3,40 4,40 |
| LATTE MACCHIATO 0,3l | 3,70 |
| SUPERFOOD LATTES | 4,90 |
| Matcha Kurkuma Butterfly Pea Rote Beete Black Spiced Chai | |
| ICED PIÑA DE COCO | 4,90 |
| Iced Latte mit frischem Ananassaft & geschäumter Kokosmilch | |
| COLD BREW / COLD BREW TONIC 0,3l | 3,90 4,90 |
| HOT TEAS | 3,50 |
| Green Rooibos Good Morning (Black Tea) Wild Fruit Mate Boost frische Minze, Ingwer, Zitrone | |
| ICE ICE BABY! Alle Kaffee & Latte Varianten ohne Aufpreis als Iced möglich | |
| THE MILKY WAY Milch-Varianten: Hafer (Oatly) Soja Mandel Kokos Kuh | |

DRINKS

| | |
|--|--------------|
| SUNNY x WASEM Riesling oder Rosé 0,2l 0,75l | 5,90 19,90 |
| CREMANT VIVENCY 0,1l 0,75l | 4,90 26,90 |
| MIMOSA / WATERMELON SPRITZ 0,1l | 5,90 |
| WARSTEINER / SAN MIGUEL 0,25 / 0,2l | 2,90 |