

Frühstücksplatte (1 oder 2 Personen)^{1,2,6,10}

Alle Platten werden mit einem Brotkorb serviert.

Spiegeleier*, Grillgemüse, Avocado, Käse,
hausgemachter Hummus, Aufstriche, hausgemachte
Marmelade, Butter, Oliven, Salat und Früchte

für 1 Person	14,90
für 2 Personen	28,00
wahlweise mit Pastrami und Salami	+ 3,00

Frühstücksteller (klein)^{1,2,6,11,g}

mit Käse, Salami, Rührei, Butter und hausgemachter
Marmelade

	8,90
--	------

Rührei^{1,2,6,10}

aus drei Eiern mit Butter, Salat, Oliven,
Sonnenblumenkernen und Brot

	7,90
--	------

wahlweise mit

+ ½ Avocado.....	+3,00
+ Champignon.....	+2,60
+ Feta.....	+2,00
+ Chicken	+3,50
+ Räucherlachs.....	+4,00

* Wir verwenden Eier aus zertifizierter Freilandhaltung



Shakshuka^{1,2}

würzige Tomaten-Paprikapfanne im orientalischen
Stil mit Feta, zwei pochierten Eiern und Brot 13,50
wahlweise vegan mit Tofu

Egg Drop Brioche^{1,2,6,9,5}

mit Rührei, Avocado, eigener Chili-Mayo^{a,b} 10,90
mit Rührei, Pastrami, Avocado, karamellisierte Zwiebeln,
eigener Chili-Mayo^{a,b} 13,50
mit Rührei, Lachs, Avocado, eigener Chili-Mayo^{a,b} 13,90

Stullen begleitet mit frischem Salat^{1,2,6,10}

Sauerteigbrot mit hausgemachtem Hummus,
Avocado, 2 pochierten Eiern 10,50
Sauerteigbrot mit Burrata, hausgemachtem
Basilikumpesto, Cherrytomaten, Rucola, Sesam 11,50
Sauerteigbrot mit Guacamole, Rucola, gegrillter Zucchini,
zerbröseltem Feta und ein Hauch Chiliöl 12,50
Sauerteigbrot mit Rührei, Räucherlachs
und Avocado 13,50



Avocado-Croast^{1,2,6}

ein gepresstes und getoastetes Croissant, getoppt mit Guacamole, 2 pochierten Eiern, Rucola und geriebenem Grana Padano Käse, serviert mit frischem Salat **11,50**

Hummus-Platte^{1,10}

Hummus klassik trifft Rote-Bete-Hummus – mit frischem Salat, gerösteten Tomaten, Kichererbsen und Brot ... **9,90**

Vegetarische Platte^{1,10,7,5}

vier hausgemachte Pasten, Grillgemüse, Salat und Brot **11,90**
wahlweise vegan

Cilbir^{1,2,6}

Knoblauchjoghurt mit pikanter Tomaten-Buttersauce, 2 pochierten Eiern und Brot **10,50**

Granola (hausgemacht)^{1,6}

mit griechischem Joghurt, saisonalem Obst und Honig..... **11,50**
wahlweise vegan mit Kokosjoghurt und Agavendicksaft



Açaí-Bowl (vegan)^{1,6}

Bananen, Açaí-Püree, Erdbeeren, Blaubeeren, Datteln,
Kokosjoghurt, getoppt mit hausgemachtem
Granola, Kokoschips, Leinsamen und saisonalen Früchten
..... 12,50
mit hausgemachtem Erdnussmus⁴ +1,00

Blaue-Spirulina-Bowl (vegan)^{1,7}

Bananen, Ananas, Mango, Datteln, Kokosnuss-Butter,
getoppt mit Früchten, Kokoschips, hausgemachtem
Granola, Chiasamen und Goji-Beeren 12,50

Mango-Maracuja-Bowl (vegan)^{1,7}

Bananen, Passionsfruchtpüree, Datteln, Mangopüree,
Kokosjoghurt, getoppt mit hausgemachtem Granola,
Goji-Beeren, Chiasamen und saisonalen Früchten .. 12,50

Dragon Bowl (vegan)^{1,7}

Drachenfruchtpüree, Bananen, Mango,
Passionsfruchtpüree, Ingwersaft, getoppt mit Leinsamen,
hausgemachtem Granola und saisonalen Früchten
..... 12,50



Wöchentlich wechselnde Suppen

Sprechen Sie uns an. Wir informieren Sie gerne 5,90

Caesar Salad^{1,6,7,10}

Knackiger Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, hausgemachtes Caesar-Dressing, Parmesanflakes, Kräuter-Croutons und Kirschtomaten..... 12,50

Summer Salad^{1,6,7,10}

Süße Wassermelone trifft cremigen Feta, frische Avocado, Minze und Walnüsse..... 10,90

Manti türkische Mini-Ravioli^{1,6,e}

serviert mit Joghurt und einer Sauce aus Butter und Tomatenmark. Wahlweise:

Manti mit Hackfleischfüllung 10,90

Manti mit Kartoffelfüllung (vegan) 10,90

Manti mit Spinatfüllung (vegan)..... 10,90



Bowls wahlweise mit:

Quinoa oder rotem Reis^{1,10,7,4}

Dressing: Honig-Senf oder Sesam^c

Orient Bowl: Salat, Karotte, Gurke, Tomate,
hausgemachter Hummus, Falafel^b, Feta,
Avocado, Kürbiskerne 11,50

Protein Bowl: Karotte, Gurke, Tomate,
gegrilltes Hähnchen, Avocado, Mais 11,90

Pacific Bowl: Karotte, Gurke, Tomate,
Edamame, Garnelen, Avocado, Mais,
Erdnüsse, Sesam 13,90

Süßspeisen^{1,2,6,7}

Frenchtoast:

Brioche in Milch und Ei mariniert, in Zimtzucker
gewendet, serviert mit Cashewcreme, Kugel Vanilleeis,
frischen Beeren und Beerenkompott..... 13,50

Pancakes:

mit Pistaziencreme 11,90
mit flüssiger belgischer Schokolade und Banane 10,90
Lotus-Creme *Vegan* 10,90
mit Beerenkompott *Vegan* 10,90



Getränke

Tasse

Espresso	2,30
Espresso Macchiato	2,50
Café Crema	3,20/4,10
Americano	3,00
Flat White	4,20
Cappuccino	3,50/4,40
Café Latte	4,20
Latte Macchiato	4,20
Chai Latte	4,20
Matcha Latte	4,90
Pistazien-Latte	5,50
Hot Chocolate	4,20
Bio „Schlürf“-Tee: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	3,50
Frischer Ingwertee	4,00
Frischer Pfefferminztee	4,00
Heiße Zitrone	4,00
Iced Latte	4,50
Iced Matcha Latte	5,30
Iced Matcha Strawberry	6,50
Iced Matcha Mango	6,50
Iced Matcha Blueberry	6,50
Iced Blue Cloud Vanille Matcha	6,50
Iced Pistachio Matcha	6,90



Hausgemachte Limonade (0,4l)

mit Maracujasaft, Holundersirup, Zitronensaft,
Mineralwasser und wahlweise mit

Minze, Ingwer oder Zitrone. 5,80

Hausgemachter Eistee

mit Schwarztee, Zitronensaft wahlweise mit

Pfirsich (Maracujasaft, Pfirsichsirup)

Mango (Mangosaft, Mangosirup)

Maracuja (Maracujasaft, Maracujasirup) 5,80

Wasser Still/Sprudel Spreequell 0,33l 3,00 0,75l 6,00

Frische Säfte & Smoothies

Frisch gepresster Orangensaft 0,25l 4,30 0,4l 7,00

Rot (Rote Bete, Mango, Zitrone, Honig, Apfel, Ingwer)

Gelb (Mango, Banane, Orange, Ingwer)

Grün (Apfel, Spinat, Orange, Banane)

Beeren-Mix (Rote Beeren, Banane, Mandelmilch,

Honig, Leinsamen) 0,4l 7,30



Softdrinks

Field No. 7 Eistee 0,33l (Melone, Ananas,
Kirsche, Pfirsich, Sparkling Lemon) 3,30

Fritz 0,2l

kola, super zero kola, orange, zitrone, apfel-kirsch-
holunder, kola-orange, bio-rhabarberschorle, bio-
apfelschorle, bio-ananas-limette 2,50

Fritz 0,33l

bio-traubenschorle, ingwer-limette 3,00

Drinks

Gin Tonic 8,50

Aperol Spritz 7,90

Hugo 7,90

Lillet Berry 7,90

Gin Basil Smash 9,90

Espresso Martini 9,90

Hemingway Sour 9,90

Mimosa 0,15l 6,90

Prosecco 0,1l 5,50

Weißwein Cuvée eins 0,1l/0,2l 3,90/5,90

Rotwein Petri Merlot 0,1l/0,2l 3,90/5,90

Weißweinschorle 5,00

Alle Preise sind
Euro-Preise.



Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- a. Farbstoff
- b. Konservierungsstoff
- c. Antioxidationsmittel
- d. Geschmacksverstärker
- e. Geschwefelt
- f. Geschwärzt
- g. Phosphat
- h. Süßungsmittel

Allergene:

- 1. Glutenhaltiges Getreide
- 2. Ei
- 3. Fisch
- 4. Erdnüsse
- 5. Soja
- 6. Milch
- 7. Schalenfrüchte
- 8. Sellerie
- 9. Senf
- 10. Sesam
- 11. Schwefeldioxid/Sulfite
- 12. Lupinen
- 13. Weichtiere

