

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

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

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

Rührei^{1,2,6,10}

aus drei Eiern mit Butter, Salat, Oliven,
Sonnenblumenkernen und Brot 7,90

* Wir verwenden Eier aus zertifizierter Freilandhaltung.



Shakshuka^{1,2}

würzige Tomaten-Paprikapfanne im orientalischen
Stil mit Feta, zwei pochierten Eiern und Brot 12,90
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 hausgemachtem Hummus,
Spinatblättern, Pilzen, Cherrytomaten 11,50
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 10,50

Hummus-Platte^{1,10}

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

Cilbir^{1,2,6}

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

Bircher-Müsli (vegan)^{1,6}

mit Beeren und Nüssen 9,50

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
..... 11,90
mit hausgemachtem Erdnussmus⁴ +0,50

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

Bananen, Ananas, Mango, Datteln, Kokosnuss-Butter,
getoppt mit Früchten, Kokoschips, hausgemachtem
Granola, Chiasamen und Goji-Beeren 11,90

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

Bananen, Passionsfruchtpüree, Datteln, Mangopüree,
Kokosjoghurt, getoppt mit hausgemachtem Granola,
Goji-Beeren, Chiasamen und saisonalen Früchten .. 11,90

Dragon Bowl (vegan)^{1,7}

Drachenfruchtpüree, Bananen, Mango,
Passionsfruchtpüree, Ingwersaft, getoppt mit Leinsamen,
hausgemachtem Granola und saisonalen Früchten
..... 11,90



Wöchentlich wechselnde Suppen

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

Salat^{1,6,7,10}

Frischer grüner Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Möhren, Granatapfelkernen, Walnüssen, hausgemachtem Dressing und einem Topping Ihrer Wahl:

Burrata	10,50
Feta	10,50
Hähnchenbruststreifen	12,50

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

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

Chicken: Karotte, Gurke, Tomate,
gegrilltes Hähnchen, Avocado, Mais 11,90

Lachs: Karotte, Gurke, Tomate,
Edamame, gegrillter Lachs, Avocado,
Mais, Erdnüsse, Sesam 13,90

Süßspeisen^{1,2,6,7}

Frenchtoast: 2 Brioche-Scheiben,
in Milch und Ei mariniert, in Zimtucker gewendet,
serviert mit Mascarponecreme und frischen Beeren
..... 11,00

Pancakes:
mit Pistaziencreme 11,90
mit flüssiger belgischer Schokolade und Banane 10,90
Lotus-Creme 10,90
mit Beerenkompott 10,90



Rise Up Pistazie

Ein Schichtdessert aus weichem Kuchenboden, gefüllt mit Pistaziencreme und getoppt mit geschmolzener belgischer Schokolade..... 12,50

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 „Schlurf“-Tee: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,	
Rooibos, Früchtetee	3,50
Frischer Ingwertee	4,00
Frischer Pfefferminztee	4,00
Heiße Zitrone	4,00



Iced Matcha Latte	4,90
Iced Matcha Erdbeer	6,50
Iced Matcha Mango	6,50
Iced Blue Cloud Vanille Matcha	6,50
Iced Latte	4,50

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

