






































Heißgetränke


Espresso   einfach/doppelt	2.7/ 3.5	Frenchpress Kaffee oder Frenchpress Lupinenkaffee 0.4  	7.0
Crema/Lungo   die Crema-Bohne füllt die ganze Tasse, pur oder mit aufgeschäumter (laktosefreier) Milch/Soja-/Haferdrink im extra Kännchen	4.2	Lupinen-Cappuccino   koffeinfrei, Lupinenkaffee mit aufgeschäumter (laktosefreier) Milch/Soja-/Haferdrink	4.9
Milchkaffee   eine kleine Portion der Crema-Bohne und aufgeschäumte (laktosefreie) Milch/Soja-/Haferdrink	4.9	Heiße Schokolade   Trinkschokolade mit aufgeschäumter (laktosefreier) Milch/Soja-/Haferdrink Dirty (+ Espresso)	5.5 + 0.7
Cappuccino   ein Espresso und aufgeschäumte (laktosefreie) Milch/Soja-/Haferdrink	4.9	Chai Latte oder Matcha Latte oder Ingwer-Kurkuma Latte   Feines Chai-, Matcha- oder Ingwer-Kurkuma-Pulver mit aufgeschäumter (laktosefreier) Milch/Soja-/Haferdrink Dirty (+ Espresso)	5.5 + 0.7
Großer Cappuccino   zwei Espressi und aufgeschäumte (laktosefreie) Milch/Soja-/Haferdrink	6.5	Losier Tee   Assam, Chai Tee, Grüner China Gunpowder, Grüner Rooibos Limone-Ingwer, Hagebutte-Hibiskus, Apfel-Zitrone, China Wuyuan Jasmin, Österreichische Bergkräuter, Pfefferminze, Kamille im Glas 0.3 oder in der Kanne 0.5	4.5/ 8.0
Flat White   zwei Espressi als Ristretto (kurz und stark) und dünn aufgeschäumte (laktosefreie) Milch/Soja-/Haferdrink	5.5	Frische Tees:   Ingwer oder Minze oder heiße Zitrone im Glas 0.3 oder in der Kanne 0.5	4.5/ 8.0
Latte Macchiato   zwei Espressi und aufgeschäumte (laktosefreie) Milch/Soja-/Haferdrink	5.5	Honig  , Agavendicksaft   , Sahne  Shot Espresso extra   Sirup: Karamell, Vanille  	1.0 0.7 1.0

Jeder Kaffee kann koffeinfrei, mit Milch, mit Haferdrink, Sojadrink oder laktosefreier Milch zubereitet werden.


















Kaltgetränke

Mineralwasser Medium 0.33/1.0  	3.0/7.5	Schorlen und Säfte 0.33   Apfel Rhabarber Himbeer-Cassis Blutorange Orangensaft 0.2	4.5 3.5
Limonaden 0.33   Orange Zitrone Ingwer Holunder Rose Guarana Cola Tonic	4.5	Eistee 0.33   Himbeer-Hibiskus Pfirsich-Zitrone	4.5
Frisch gepresste Säfte 0.3   Orange pur Stangensellerie, Apfel Rote Beete, Apfel, Ingwer Karotte, Orange, Ingwer	7.5 8.3 8.3 8.3	Milchshakes 0.3   mit Milch, Soja- oder (glutenfreiem) Haferdrink Schokolade Banane Waldfrucht Schoko, Erdnuss, Banane	6.8 7.5

Alle Preise verstehen sich in €. Die gesamte Karte ist vegetarisch und vegan  und alle Gerichte mit dem glutenfreien  oder veganen  Zeichen sind glutenfrei/vegan oder können glutenfrei/vegan zubereitet werden. Diese sind jedoch aufgrund des Kontaminationsrisikos nicht für Menschen mit Zöliakie geeignet.

Alle Lebensmittel sind aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-039 GfRS. 

Alkoholische Getränke

Lammsbräu verschiedene Sorten 			
Pils, Pils alk.frei, Radler, Radler alk.frei 0.33	4.5	Wein & Cidre 0.2  	7.0
Dunkel 0.5	5.2	Weiß (trocken, halbtrocken)	
		Rosé (trocken)	
		Rot (trocken)	
Pinkus Hefeweizen 0.5	6.2	Alkoholfreier Rot- und Weißwein	
Störtebecker Weizen Alkoholfrei 0.5	6.2	Apfel-Cidre 4,5%vol.	
		Flasche 1.0	30.0
		Sekt trocken 0.1  	7.0
		Traubensecco alkoholfrei	
		Flasche 0.75	30.0
Cocktails 0.3		Mocktails 0.3  	9.0
Rum Sour  oder Veneziano Sour  	10.0	Orange Fizz	
Espresso Martini 		Pink Summer	
Herbal Gin oder Spiced Gin 		Berry Daiquiri	
Mojito  		Forgotten Island	
Salted Caramel Martini Affogato (mit Vanilleeis)		Espresso MartiNO	
		Virgin Mojito	
Spritzgetränke 0.2  	9.0	Snacks zu Drinks  	
Veneziano (Aparitif ähnlich zu Aperol)		Mais-Nachos mit Dip	5.0
Veneziano alkoholfrei		Salzige Chips	3.0
Rhabarber			
Johannisbeere			
Holunderblüte (Hugo)			
Ingwer			
Limoncello			

Happy Time!




Donnerstags, Freitags und Samstags von 19-21 Uhr,
jeder Cocktail für 6,00€ und Spritzgetränke für 5,50€

Kuchen und Desserts

Schau am besten selbst an unserer Kühltheke vorbei und gib unserem Service Bescheid,
was du dir ausgesucht hast.





Alle Preise verstehen sich in €. Allergene und Zusatzstoffe können an der Kasse eingesehen oder erfragt werden.



Die gesamte Karte ist vegetarisch und vegan  und alle Gerichte mit dem glutenfreien  oder veganen  Zeichen sind glutenfrei/vegan oder können glutenfrei/vegan zubereitet werden. Diese sind jedoch aufgrund des Kontaminationsrisikos nicht für Menschen mit Zöliakie geeignet.

Alle Lebensmittel sind aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-039 GfRS.



Brunch



Alle Gerichte den ganzen Tag! Die gesamte Karte ist vegetarisch und vegan  und aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-039 GfRS. 



Alle Gerichte mit dem glutenfreien  oder veganen  Zeichen können glutenfrei/vegan zubereitet werden. Diese sind jedoch aufgrund des Kontaminationsrisikos nicht für Menschen mit Zöliakie geeignet.

Vegetarische Frühstückplatte  2 Brötchen, Butter, Marmelade, 2 Rühreier mit Petersilie, Karottengouda und Bergkäse, Frischkäse, Bohnensalat, Rucola, Mozzarella mit Tomate, Pesto und Balsamico, Früchte, Sesam, Kürbiskerne	17.0	Frühstückssandwich  Frühstückssandwich aus 3 Toast mit hausgemachtem Rote Bete Hummus, Chili-Mayo, Kidneybohnen, Rucola, Käse, Tomate und 3 Rühreiern mit Petersilie	13.5
Vegane Frühstückplatte   2 Brötchen, Margarine, Schokocreme, 2 Käsealternativen, hausgemachter Oliven-Dip, hausgemachter Roter Bete Hummus, Avocado, Selleriesalat, Gemüse, Pesto, Balsamico, Früchte, Sesam, Kürbiskerne	17.5	Avocado & Spiegelei  Vollkornbrot mit hausgemachtem Rote Bete Hummus, Salat, Avocado und Spiegelei, Tomaten, Feta, Walnüsse, Cranberries, Erdnusssoße	12.0
Vegetarische, Vegane Frühstückplatte oder ein Mix für 2 + 2 Croissants und 2 Heißgetränke	45.0	Pancakes  mit Schoko-Nuss-Creme, Erdnussmus, Früchten, Sirup, Walnüsse	12.0
Joghurt Bowl   aus Kuhmilch- oder Sojajoghurt und Waldbeeren oder Mango, Früchte, Sirup, Walnüsse	11.0	Pancake Burger  Burger aus 2 Pancakes, hausgemachtem Rote Bete Hummus, Salat Selleriesalat, Spiegelei, Karottengouda, Basilikum-Pesto, Rucola, Tomate, Gurke, Balsamico, Dillsoße mit Zwiebeln und Gurke, dazu Bohnensalat <i>vegan:</i> mit Käsealternative statt Spiegelei und Käse dazu Selleriesalat	16.0
Porridge  mit Kuhmilch oder Sojadrink, Früchte, Sirup, Walnüsse	11.0	Rührei  aus vier Eiern mit Salz und Petersilie, Butter und Vollkornbrot und Bohnensalat + Tomate 1.0 + frischer Babyspinat 2.0 + Karottengouda 2.0 > die vier Eier können auch als Spiegeleier bestellt werden	9.7
Crunch Müsli  mit Kuhmilch- oder Soja-Joghurt, Früchte, Erdnussmus, Walnüsse	11.0	Pancakes & Rührei zwei Pancakes, Sirup, zwei Rühreier mit Petersilie, Vollkornbrot, Butter, Avocado, Frischkäse, Bohnensalat, Früchte, Gemüse, Sesam, Kürbiskerne	16.5
Croissant +  mit Frischkäse oder hausgemachter Rote Bete Hummus, Marmelade oder Schokocreme, Früchte, Sesam, Kürbiskerne	8.5	French Toast   mit Erdnussmus und (Soja-)Joghurt, Sirup und Obst <i>vegetarisch:</i> in Butter und Ei gebraten <i>vegan:</i> in Margarine und Sojadrink gebraten <i>glutenfrei:</i> mit glutenfreiem Toast	13.0
Omlette  aus vier Eiern mit Petersilie, Tomate, Spinat, Karottengouda und Avocado dazu ein Brötchen und Butter	14.0 + 2.5	Zusätzlich oder einzeln: Marmelade   1.5 Schokocreme   2.0 Butter/Margarine   1.2 Portion Käse   4.5 Rührei (Stk.) mit Petersilie   1.8 Brötchen  1.9 Portion Tomate-Mozzarella   4.5 Croissant  3.0 Frischkäse/Rote Bete Hummus oder Olivendip   2.0 Portion Brot oder Toast (2 Stk.)  1.8	

Alle Zutaten können auch einzeln zusammengestellt, zum Mitnehmen oder als Kinderportionen zubereitet werden. Alle Preise verstehen sich in €. Allergene und Zusatzstoffe können an der Kasse eingesehen oder erfragt werden.

Lunch & Dinner

Alle Gerichte den ganzen Tag! Die gesamte Karte ist vegetarisch und vegan  und aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-039 GfRS. 

Alle Gerichte mit dem glutenfreien  oder veganen  Zeichen können glutenfrei/vegan zubereitet werden. Diese sind jedoch aufgrund des Kontaminationsrisikos nicht für Menschen mit Zöliakie geeignet.

Käsebröte 	10.5	Mozzarellasandwich 	13.7
2 Brote mit Karottengouda und Bergkäse, Chili-Mayo, Pesto, Bohnensalat, Antipasti und Gemüse, Kürbiskerne		aus 4 Toast, Pesto, hausgemachter Oliven-Dip, Rucola, Mozzarella, Tomate dazu Bohnensalat	
Brote mit Käsealternative  	10.5	Avocadosandwich  	13.7
2 Brote mit Olivendip und Rote Bete Hummus, Käsealternative, Chili-Mayo, Selleriesalat und Gemüse, Kürbiskerne		aus 4 Toast, Chili-Mayo, Pesto, Rucola, Käsealternative, Avocado, Tomate dazu Selleriesalat	
Käseplatte (für 2) 	16.0	Miniwraps 	12.0
mit Karottengouda, Bergkäse, Käsealternative, Bohnensalat, Selleriesalat, Antipasti, Pesto, Gemüse, Butter, Brot und Brötchen		2 Mini-Tortillawraps, hausgemachter Oliven-Dip, Salat, Tomate, Avocado, Käsealternative, Dillsoße mit roten Zwiebeln und Gurke, Erdnussdressing dazu Selleriesalat	
Fingerfood  	13.0	Miniburritos 	12.0
mit Olivendip, Rote Bete Hummus, Snackgemüse, Obst, Pesto, Selleriesalat, Bohnensalat, Dillsoße mit roten Zwiebeln und Gurke, Brot und Brötchen		2 Mini-Tortillawraps mit Chili sin Carne als Mini-Burrito dazu Mais-Nachos, Limette, Petersilie und Sesamdressing	
Brötchen mit Rührei und Käse 	7.0	mit Karottengouda + 1.0 mit Quinoa + 2.0 mit Salatbeilage + 4.5	
mit Rote Bete Hummus, Salat, Pesto, Karottengouda, 2 Rühreiern und Petersilie		Tortilla	15.0
Brötchen mit Käsealternative  	7.0	Mini-Tortillawrap mit 4 Rühreiern, Tomate, Spinat, Avocado mit Frischkäse <i>oder</i> Chili-Mayo, Petersilie, Sesamsoße und Sesam	
mit Chili-Mayo, Pesto, Käsealternative, Avocado und Erdnussdressing		+ Bohnensalat  	+ 3.0
Tomate-Mozzarella Croissant	8.5	+ Salatbeilage  	+ 4.5
mit Rote Bete Hummus, Pesto, Tomate, Mozzarella und Balsamico		kleiner gemischter Salat mit Gemüse, Mais, Kichererbsen, Kidneybohnen, Dillsoße mit roten Zwiebeln und Gurke, Balsamico, Sesam und Kürbiskerne	
Rucola Salat  	12.5	Quinoa Bowl  	15.0
mit Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Avocado, Sesamdressing, Sesam und Kürbiskerne <i>vegetarisch:</i> mit Feta <i>vegan:</i> mit Käsealternative		mit Bohnensalat, Linsen, Spinat, Gurken, Tomaten, Karotten, Gurken, frischem Sellerie, Rucola, Oliven und getrockneten Tomaten, Sesam und Kürbiskerne <i>vegetarisch:</i> mit Feta und Sesamsoße <i>vegan:</i> mit Avocado und Erdnussdressing	
Gemischter Salat  	13.5	Chili sin Carne  	12.0
mit Gemüse, Avocado, Kichererbsen, Dillsoße mit roten Zwiebeln und Gurke, frischer Sellerie und Erdnussdressing, Pesto, Petersilie, Sesam und Kürbiskerne <i>vegetarisch:</i> mit Mozzarella <i>vegan:</i> mit Käsealternative		aus Karotten, Linsen, Kidney-Bohnen, Mais mit Soja-Joghurt, Mais-Nachos, Limette und Petersilie	
Vollkorn-Pasta mit Basilikum-Pesto	15.0	mit Quinoa + 2.0 mit einem Brötchen + 1.9	
dazu Tomaten, Feta, Kürbiskerne, Sesam, Cranberries		Vollkorn-Pasta mit hausgemachter Tomatensoße 	
		Petersilie und Sesam	

Alle Zutaten können auch einzeln zusammengestellt, zum Mitnehmen oder als Kinderportionen zubereitet werden. Alle Preise verstehen sich in €. Allergene und Zusatzstoffe können an der Kasse eingesehen oder erfragt werden.