

frühstück

mo - fr / 08:00 - 15:30

sa + so / 09:00 - 16:00

lunch

mo - fr / 12:00 - 15:30

sa + so / 12:00 - 16:00

dinner

mo - fr / 18:00 - 22:30

**und milja
schäfa**

FRÜHSTÜCK

08:00 - 15:30

vital

hausgemachtes bircher müsli 4.8
joghurt, haferflocken, geraspelter apfel & birne, zitronenzeste, mandelblättchen, honig

griechischer naturjoghurt 5.4
mit frischen früchten
+ müslikrokant 0.4

chia pudding - VEGAN - 6.2
aus soja- und kokosmilch mit frischen saisonalen früchten, zimt und nüssen

vitalfrühstück bis 12:00 8.8
kräuterquark, frischkäse, guacamole, obst, kl. bircher müsli, honig, brot

veganes vitalfrühstück bis 12:00 9.8
cashewcrème, dattelhummus, guacamole, obst, kl. chiapudding, ahornsirup, brot

avocado - stulle 8.8
2 getoastete sauerteigstullen mit avocado, tomaten, zitronen-basilikum-aioli, pinienkernen
- auch vegan möglich - mit cashewcrème 8.9
+ bio- spiegelei 1.6

herzhaft

cremiger burrata 10.8
mit würzigem tomatenchutney, gerösteten mandelblättchen, nocellara oliven und getoastetem roggenbrot

croque madame 9.8
überbackenes sandwich aus 3 toastscheiben, bergkäse, schinken, rosmarinbéchamel, spiegelei und salat

croque mademoiselle 9.8
überbackenes sandwich aus 3 toastscheiben, kräuterseitlingen, bergkäse, trüffelöl rosmarinbéchamel, spiegelei und salat

eier

wir verwenden ausschließlich bio - eier aus ökologischer landwirtschaft

bio- rührei / bio- spiegelei 5.8
mit salat, brot und butter
+ feta + süßkartoffeln + spinat je zutat 1.0
+ zwiebeln + kirschtomaten + schinken
+ bacon stripes + pilze + bergkäse

pochiertes ei bis 12:00 11.8
auf geröstetem zwiebelbrot mit süß-saurem chiorée, shiitakepilzen, flambierten ziegenfrischkäse, confierten trauben & teriyaki

trüffelbutterrührei 9.4
mit räucherlachs, salat, brot und butter

süß

french toast bis 12:00 5.8
mit hausgemachtem und saisonalem fruchtkompott

croissant 1.5
+ konfitüre+ frischkäse je zutat 0.8
+ butter + honig + nutella

extras

1 gekochtes bio-ei / bio-spiegelei 1.6
beilagenrührei (2 eier) 3.2
knusprige baconstreifen (3x) 1.8
kleiner chiapudding 3.6
kleiner joghurt mit früchten 3.0
kleines bircher müsli 2.7
brotkorb 2.5

LUNCH

mo - fr / 12:00 - 15:30

suppe mit sinn 5.8

einen euro des erlöses unserer suppe
der woche spenden wir an die berliner tafel

babyleaf avocado & quinoa - VEGAN - 8.9

mit radieschen, karotten, gurke, kernen,
granatapfel an kräuter-vinaigrette und
minz-chutney

+ roastbeefscheiben 3.5

+ gebröselter feta 2

gebackener kürbis 9.8

auf lollo bionda, pico de gallo und feta,
an minz-joghurt und maracuja-dressing
mit Salzgebackenen cashewnüssen und
kürbiskernöl

hausgemachte hackbällchen- 9.8

an cremigem sellerie-kartoffel-püree,
sautierten grünen bohnen und tomatenjus

red rice bowl / AUCH VEGAN 9.8 / 7.8

roter reis mit ingwer-soja pulled chicken,
brokkoli, süßkartoffel & baby leaf
an miso-dressing, sesam und
frühlingszwiebeln

paleo plate / AUCH VEGAN 10.8 / 8.8

roastbeefscheiben an salsa verde,
kurkuma-blumenkohl, knackiger rot-bete-
salat, süß-saurer chiorée, frischer spinat,
quinoa an minzchutney,
frische früchte und nüsse

unsere pasta wird täglich frisch im haus gemacht & wechselt wöchentlich

pastamenü I vegetarische pasta mit kl. drink / gr. drink 9.8 / 10.8

pastamenü II pasta mit fleisch / fisch mit kl. drink / gr. drink 10.8 / 11.8

kl. drink = 0,2l saftschorlen, wasser, softs, espresso, kaffee, offene tees
gr. drink = 0,4l saftschorlen, wasser, softs, espresso doppio, gr. kaffee,
frische tees, eistees

brownie & espresso

3.5

hot cookie - perfekt zum teilen -

10

mit bourbon-vanille-eis, butterstreusel und früchten der saison

BAGELS UND QUICHE

bagel guacamole 4.5

mit tomaten und salat

bagel räucherlachs 5.5

*mit frischkäse, roten zwiebeln,
kapern, petersilie*

bagel serranoschinken 4.8

*mit kräuterquark und
halbgetrockneten tomaten*

quiche des tages 6.5

mit kleinem salat

schinken-käse-croissant 2.8

mit bergkäse, kochschinken

FINGERFOOD

hausgemachte dips

wähle einen oder mehrere dips,
dazu servieren wir brot

1 dip + brot	3.8
jeder weitere dip	2.5

dattelhummus - VEGAN -

*aus tahini, kichererbsen, datteln, cumin,
cayennepfeffer und zitrone*

cashewcrème - VEGAN -

*aus cashewkernen, getrockneten tomaten,
basilikum und zitrone*

guacamole - VEGAN -

aus avocado, zitrone und koriander