

# BREAKFAST - SUNNY SIDE UP NORDEND

## **LITTLE FRENCH**

5,90

Frisch aufgebackenes Buttercroissant mit hausgemachter Wild Berry-Chia-Marmelade & Butter (A, G)

## **WINTER PORRIDGE (v)**

11,90

Lauwarmes Bananen-Zimt-Porrridge mit hausgemachtem Birnen-Kompott, Mandarine, rote Trauben, Apfel, Banane, hausgemachtes Granola, Ahornsirup-Birnen-Sud, karamellisierten Kürbiskernen & Kürbiskern-Crumble (vegan) (A1, A4, F)

## **FRUITY COCONOLA (v)**

11,90

Kokos-Soja-Joghurt mit hausgemachtem crunchy Granola, Birnensirup, Apfel, Kaki, Banane, Kiwi, Granatapfel, Goji-Beeren & gerösteten Kokoschips (vegan, glutenarm) (A4, F, H4, K)

## **ACAI ADDICTION (v)**

12,90

Acai-Erdbeer-Banane Smoothie Bowl mit Kiwi, Kaki, Granatapfel, Banane, hausgemachtem Granola, Chia, gerösteten Kokoschips & hausgemachtem Mandelmus (vegan & glutenarm) (A, F, H1, H4, K)

## **SUNNY PANCAKES (v)**

15,90

Fluffige vegane American Pancakes mit hausgemachtem Birnen-Kompott, Pflaume, Kaki, Apfel, Banane, hausgemachter Bananen-Kürbiskern-Cashew-Creme, hausgemachtem Pflaumen-Püree, Kürbiskernen & Ahornsirup (vegan) (A1, F, H4)

## **BENEDICT'S BAGEL**

13,90

Egg Benedict (pochiertes Ei vom Bauernhof Dieffenbach) mit hausgemachter Sauce Hollandaise auf geröstetem Dinkel- Bagel mit smashed Avocado, körnigem Frischkäse, Wildkräutern, gebackene Tomaten, Sesam & Chiliflocken (A, C, G, K)

## **SUNNY SIDE UP STULLE**

14,90

Gegrilltes Landkrusten-Sauerteigbrot, zwei Spiegeleier Bauernhof Dieffenbach im Zoodle-Nest auf Wildkräutersalat mit Mango-Maracuja-Chili-Dressing, smashed Avocado, körnigem Frischkäse, Granatapfel, Kürbiskernen & schwarzem Sesam  
Vegane Option: marinierter Sesam-Tofu & doppelt smashed Avocado statt Spiegelei & Frischkäse (A, C, K, J, H4, G)

## **TRUFFLED EGG TOAST**

15,90

Gegrilltes Landkrusten-Sauerteigbrot, hausgemachte Trüffel Butter mit schwarzem Sommertrüffel, Rührei aus drei Eiern (vom Bauernhof Dieffenbach), Fleischtomate, geriebener Montello (ital. Hartkäse ohne tierisches Lab), Schnittlauch, Kresse & Schnittlauch Creme Fraiche (A, C, F, G)

## **BREAKFAST FOR CHAMPIONS**

18,90

Zwei Bio-Spiegeleier, geröstetes Landkrusten-Sauerteigbrot, halbe Avocado mit Kräuter Salsa, hausgemachte Brokkoli-Cashew-Creme, hausgemachter Hummus, Wildkräutersalat mit Kürbisspalten, Rotkohl & Feta, Limettenspalte & kleiner Portion Kokos Joghurt mit Granola & mit frischen Früchten (A, C, F, K, H4)

## LUNCH (MO-FR AB 11:30 UHR)

Wöchentlich wechselnde Bowls, Curries, Salate oder Suppen - frag unser Team oder check unsere Tafel!

## SWEETS & TREATS

All unsere Kuchen & Sweets sind hausgemacht und frei von raffiniertem Zucker. Unsere Auswahl wechselt regelmäßig, frag einfach unser Team oder check unsere Kuchenvitrine!

## FRESH JUICES & SOFTS

<b>FRESH ORANGE JUICE</b> Frisch gepresster Orangensaft 0,25l   0,5l	5,50   8,90
<b>FRESH MIXED JUICE</b> regelmäßig wechselnd 0,25l   0,5l	5,50   8,90
<b>GINGER SHOT</b> Ingwer & Zitronensaft Shot 5cl	3,90
<b>HOMEMADE LEMONADE</b> regelmäßig wechselnd 0,3l	4,90
<b>GUAVE YUZU LEMONADE</b> 0,33l	4,50
<b>STREUOBST APFELSCHORLE</b> 0,33l	4,50

## COFFEE & LATTE SPECIALTIES

<b>ESPRESSO / DOPPIO</b> als Macchiato +0,20	2,40   3,50
<b>AMERICANO</b> 0,2l   0,3l	3,20   4,20
<b>CAPPUCCINO</b> 0,2l   0,3l	4,00   5,00
<b>FLAT WHITE</b> 0,2l   0,3l	4,40   5,40
<b>LATTE MACCHIATO</b> 0,3l	4,20
<b>SUPERFOOD LATTES</b> Matcha   Kurkuma   Butterfly Pea   Rote Beete   Black   Spiced Chai	5,50
<b>HOT TEAS</b> Green Himalaya   Ceylon Breakfast (Black)   Earl Grey   Wild Fruit   Chamomile   Minze, Ingwer, Zitrone	4,50
<b>GINGER FUSION TEA</b> Tee mit frisch gepresstem Ingwer-Zitronensaft	4,90

## DRINKS

<b>VINO</b> Grauburgunder oder Rosé von Wasem Doppelstück 0,2l   0,75l	7,50   24,90
<b>CREMANT</b> Vivency 0,15l   0,75l	7,50   32,90
<b>MIMOSA</b> Frisch gepresster Orangensaft mit Prosecco 0,15l	7,50
<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco, Aperol, Sprudelwasser 0,2l	8,50

v = vegan | gf = glutenfrei | A = Weizen | C = Eier | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Milchprodukte | H1 = Mandeln | H3 = Walnüsse | H4 = Cashew | J = Senf | K = Sesam  
Eine Kreuzkontamination der Lebensmittel können wir nicht zu 100% ausschließen. Daher können alle unsere Speisen Spuren von Gluten, Nüssen, Sesam und Soja enthalten.