

BREAKFAST - SUNNY SIDE UP WESTEND (TÄGLICH BIS 15:00)

LITTLE FRENCH

5,90

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

WINTER PORRIDGE (v)

11,90

Lauwarmes Bananen-Zimt-Porridge 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: mariniertes 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)

LUNCH (MO-FR 11:30-15:00)

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!

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.

FRESH JUICES & SOFTS

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

COFFEE & LATTE SPECIALTIES

ESPRESSO / DOPPIO als Macchiato +0,20	2,40 3,50
AMERICANO 0,2l 0,3l	3,20 4,20
CAPPUCCINO 0,2l 0,3l	4,00 5,00
FLAT WHITE 0,2l 0,3l	4,40 5,40
LATTE MACCHIATO 0,3l	4,20
CORTADO 0,15l	3,40
SUPERFOOD LATTES	5,50
Matcha Kurkuma Butterfly Pea Rote Beete Black Spiced Chai	
HOT TEAS	4,50
Green Himalaya Ceylon Breakfast (Black) Earl Grey Wild Fruit Chamomile Minze, Ingwer, Zitrone	
GINGER FUSION TEA Tee mit frisch gepresstem Ingwer-Zitronensaft	4,90

DRINKS

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