

Dinner

17.30 - 22.00

Richtig schön, dass du da bist, in unserem Restaurant.

Im ÆNDRÉ glauben wir, dass die Entscheidungen darüber, was wir essen, woher es kommt und wie es zubereitet und gegessen wird, einen starken Einfluss sowohl auf die individuelle und kollektive Gesundheit als auch die Umwelt hat. Unser größter Wunsch ist es, dass du dich nach einem Besuch bei uns auf allen Ebenen genährt fühlst.

Die Abendkarte in unserem Restaurant ist eine Casual-Vegan-Fine-Dining Erfahrung, die von einer vielseitigen Mischung aus verschiedenen Einflüssen inspiriert ist, und größtenteils mit saisonalen, regionalen und biologischen Zutaten gekocht wird.

Alle Gerichte sind zum Teilen gedacht und wir beraten dich super gerne bei der Auswahl.

Liebe Grüße
Janine & das Team

dazu

Brot , geschlagene Butter, Kräuter ²	6
Fermente & mariniertes Gemüse ^{5,8,9}	6.5
Porree Meerrettich Suppe , Apfel, Sauerteig croutons ^{2,3,4}	9.5
Hasselback Kartoffeln , Senfcreme, Röstzwiebeln ^{1c,5,7}	9

kalt

Rotkohl & Karotten , Salzmandeln, Joghurt, Estragon ^{1a,1d,5,9}	10.5
---	------

warm

Blumenkohl , Koriander, Orange ^{1d,5,8}	14
Geröstete Schwarzwurzeln , Topinambur, Grünkohl ^{5,8}	17
Miso Rosenkohl , Grünkohl, Mandel, Salzzitrone, Koriander ^{1a,7,9}	17
Hausgemachte Lauchgnocchi , geschmorter Lauch, Champignons ^{2,7}	24
Wirsingrisotto , Haselnüsse, Maronen, Aprikose ^{1c,3,8}	18.5
Weißkohl , Jus, Selleriepüree, Apfel ³	21

süß

Lebkuchen Schokoladenmus , Birne, Buchweizencrunch, Flor de Sal ⁷	10
Bratapfel , Marzipan, Vanille Sauce, gebrannte Mandeln ^{1a,7,9}	12

1a. mandel 1b walnuss 1c. haselnuss 1d. cashew 1e. übrige nüsse 2. gluten 3. sellerie 4. sesam 5. senf 6. lupine 7. soja 8. knoblauch 9. schwefeldioxide und sulfite

Komm gerne auch Tagsüber vorbei
Nur Kartenzahlung
WIFI: bethechange

Nourishing
Seasonal Food - Natural Drinks
100% pflanzlich
ohne raffinierten Zucker und Zusatzstoffe

Unsere Öffnungszeiten:
Mittwoch - Samstag 10 - 22 Sonntag, 10 - 16
Frühstück . Lunch . Dinner

Getränke

Unser Dinner Menu haben wir mit ausschließlich biologischen Getränken komplementiert, die über das Gewöhnliche hinausgehen. Wir stellen unsere eigenen Fermente her, die wir aus verschiedenen Teesorten und Fermentationskulturen brauen. Wir bieten dir spannende Naturweine aus Deutschland von Trauben und Winzer*innen, von denen wir glauben, dass sie die Zukunft des Weins darstellen. Unsere Biere sind wild und aus alten Rezepturen, und unsere kreativen Signature-Drinks, mit und ohne Alkohol, sind zum zelebrieren und neu gedacht.

Erfrischend & juicy

Rhabarber // Apfelschorle 300ml	4
Wasser leise // laut 300ml / 750ml	3 / 4.5
Charitea Red Rooibos // Mate Zuckerfrei 330ml	3.8
Lemonaid Ingwer 330ml	3.8
Gelbe Beete Tonic ³ 300ml	6

Haus Fermentationen

Wasserkefir Zitrone Feige < 0.5% 100ml/200ml	4 / 7
Kombucha Fukamushi Sencha < 0.5% 100ml/200ml	4.5 / 7.5

Cider

Mary Jane von Klaar 150ml/750ml	9 / 31
Boskoop, Ingrid Marie, Kneese, 2021, 4%	
Cuvee 1 von Klaar 750ml	38
Finkenwerder herbstprinz, Kneese, 2021, 6.5%,	

Signature Mixes

Espresso Martini (mit oder ohne Koffein) ^{1a}	14
Birnen Sour (mit oder ohne Alkohol)	13
Kombucha Rotwein 150ml	10
Apfel Sencha 0.0% 150ml	8

Flaschenbier von Wildwuchs ²

Freihafen 0.4% 330ml	4.5
Fastmoker Pils 4.9% 330ml	
Mucki Hop IPA 6.5% 330ml	
Sutsche Witbier 5.2% 330ml	

Wilde Bier zum Teilen ²

Franc von Tommie Sjeff, 2022 750ml	48
Gueuze von Cantillon 5.5% 375ml	18
Aenne von Kemker Kultur 6% 750ml	28

Deutscher Naturwein ⁹

Pet Nat

Pétillant Weiss von Bianca & Daniel Schmitt 750ml	44
Cuvée aus Huxelrebe, Scheurebe, Rheinhessen, 2020, 13%	
Glücksbrause von der Glücksjäger 750ml	50
Rosé Pét Nat aus Pinot Noir, Pfalz, 2020, 10.5%	

Roséwein

Rosa Pünktchen von der Glücksjäger 100/750ml	7.5 / 36
Cabernet Sauvignon, Pfalz 2022, 13.5%	

Orange Wein // skin contact

Espectacular von Les Vins Pirouettes 750ml	46
Auxerrois, Gewürztraminer, Elsass 2019, 13%	
Blond by Nature von Pittnauer 750ml	41
Chardonnay, Grüner Veltliner, Österreich 2021, 12.5%	

Weißwein

Miller Natur 68 von Winzerhof Linder 750ml	36
Müller-Thurgau, am Kaiserstuhl, 2020, 9.5%	
Koreaa von Judith Beck 100ml/750ml	9 / 46
Cuvée aus Grüner Veltliner, Neuburger, Österreich, '21, 10.5%	
Weißburgunder von der Glücksjäger 100ml/750ml	7.5 / 41
Weißburgunder, Pfalz, 2020, 14%	
Vollmond Chasselas Thomas Harteneck 750ml	44
Gutedel, Baden, 2021, 11%	

Rotwein

Hunny Bunny von Judith Beck 100ml/750ml	9 / 46
Blafränkisch, Österreich, 2022, 12%	
Kaiser Natur von Winzerhof Linder 100ml/750ml	8 / 42
Cuvée aus Pinot Noir & Dunkelfelder, Baden, 2021, 13%	
Spätburgunder von Glow Glow 750ml	48
Pinot Noir, Nahe, 2021, 12%	

Spaß im Glas

AWG 750ml	46
Chardonnay, Dornfelder & Kombucha, Berlin, 2020, 12%	
Rosé by Nature von Pittnauer 750ml	41
Blafränkisch & Cabernet Sauvignon, 2022, 12.5%	