

Speisen



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

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

Die Tageskarte in unserem Restaurant ist eine Erfahrung, die von einer vielseitigen Mischung aus verschiedenen Einflüssen inspiriert ist, und größtenteils mit saisonalen, regionalen und biologischen Zutaten gekocht wird. Das haben wir mit ausschliesslich biologischen Getränken komplementiert, die über das Gewöhnliche hinausgehen.

Bei Fragen sprich uns gerne an!

Liebe Grüße,
Janine & das Team

10:00 - 14:30

Süß

Fermentierter Haferporridge mit Apfelkompott, Tahini Granola, Mocha Cream und Cashew Joghurt ^{1a,1d,2,4} 14.5

Shiro Miso Reisporridge mit Rhabarber, Cashew Joghurt, Tahini Granola und Dattelnkaramell ^{1a,1d,1e,4,9} 14.5

Warmes süßes Sauerteigbrot, Cashew Joghurt, Rhabarber und Lemon Curd ^{1b,1d,2} 13.5

Green Tahini Smoothiebowl, Stachelbeer- Himbeerkompott, Vanille Rawnola, Cashew Joghurt, ^{1a,1c,1d} 16

Herzhaft

kalt

Geröstetes Sauerteigbrot, Erbsenpüree, Datteln, Cashew Joghurt, Salzzitrone ^{1d,2,4,8,9} 14.5

Spargelsalat, gebratener Spinat, Tomaten Concassée Vinaigrette ^{1d,2,3,8,9} 13.5

warm

Adzuki Bohnen Chili, Süßkartoffel, Raita, Rote Zwiebel, Kakao, Koriander ^{1d,8,9} 16

Grünes Thai Curry, Quinoa, Fenchel, Dukkah, Brot ^{4,8} 15

Tagliatelle mit Bärlauch-Basilikum Pesto, gebratenem grünen Spargel und Pekannüssen ^{1a,8} 17

Allergene: 1a. Mandel 1b. Walnuss 1c. Haselnuss 1d. Cashew 1e. weitere Nüsse 2. Gluten 3. Sellerie 4. Sesam 5. Senf 6. Lupine 7. Soja 8. Knoblauch 9. Schwefeloxide und Sulfite

Take Home? Sprich uns gerne an
Alle Preise in Euro
Nur Kartenzahlung
WIFI: bethechange

Nourishing Seasonal Food
Natural Drinks
100% pflanzlich
Ohne raffinierten Zucker

Unsere Öffnungszeiten:
Mi - Sa 10-22
So 10-16
Breakfast.Lunch.Dinner

Getränke



Kalt

Erfrischend & juicy

Kalt gepresster Saft ³ 300ml	7
Gelbe Beete, Karotte, Orange, Ingwer, Zitrone	
Saisonaler Smoothie 300ml	7
Vanilla Sky: Blumenkohl, Banane, Zimt, Kardamom	
Orangensaft 300ml	6.5
Grapefruitsaft 300ml	6.5
Altländer Apfelsaft 200ml	3
Rhabarber / Apfelschorle / Traubenschorle 300ml	4
Wasser leise / laut 300ml / 750ml	3 / 4.5
Charitea Rooibos / Mate / Zitrone-Ingwer 330ml	3.8
Apfel Sencha Tonic 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	8 / 31
Boskoop, Ingrid Marie, Kneese, 2021, 4%	
Cuvee 1 von Klaar 750ml	38
Finkenwerder Herbstprinz, Kneese, 2021, 6.5%,	

Deutscher Naturwein im Glas ⁹

Weißburgunder von Der Glücksjäger 100ml/750ml	7.5 / 41
Weißburgunder, Pfalz, 2020, 14%	
Rosa Pünktchen von Der Glücksjäger 100/750ml	7.5 / 36
Cabernet Sauvignon, Pfalz 2020, 14%	
Hunny Bunny von Judith Beck 100ml/750ml	9 / 46
Blaufränkisch, Österreich, 2022, 12%	

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	

Bier zum Teilen ²

Franc von Tommie Sjef 2022 7.7% 750ml	48
Gueuze von Cantillon 2021 5.5% 375ml	18
Aenne von Kemker Kultuur 2023 6% 750ml	28

Warm

Kaffee

Filterkaffee - Batch Brew	4
Espresso / Doppio	3 / 3.5
Espresso Macchiato	3.5
Americano	3.5
Cappuccino	4
Caffe Latte	4.5
Flat White	4.2
Hafermilch ² / Erbsenmilch	

Cashew Milk ^{1d} iced/warm

Golden Saros	6
Choc + Espresso 1.00	
Masala + Espresso 1.00	
Matcha Kardamom	

Tee ^{300ml}

Grün - Sencha Yamato + 0.50	4.8
Grün - Lung Ching+ 1.00	
Weiß - Pai Mu Tan	
Oolong - Formosa	
Schwarz - Nilgiri Thiashola + 0.50	
Schwarz - Darjeeling	

Heimische Kräuterteemischungen ^{300ml}

Ruhe	4.6
Immun	
Freude	

Frischer Kräutertee ^{280ml}

Ingwer - Zitrone	4.6
Salbei / Minze / Thymian	
Apfel - Ingwer	

Matcha

Koicha - pur, klein und dick ^{40ml}	5.5
Uji Super Premium Grade, Kagoshima Kirishima, Japan	
Usucha - pur, klein und mild ^{80ml}	5
Soön Contest Grade, Uji, Japan	
Matcha Latte ^{330ml}	6.5
Matcha Premium Grade von Health Bar, Uji, Japan	
Cashew Kardamom Matcha Milk ^{1d} 330ml	6
Matcha Premium Grade von Health Bar, Uji, Japan	