

## Frühstück Mo - Fr 9 - 12 // We & Feiertage 9 - 13

**Shiro Miso Reisporridge**, gerösteter Pfirsich, Nussbutter, Dattelnkaramell, Vanille Rawnola <sup>1a,1c,7</sup>

13.6

**Oder wähle deine Basis & Toppings selbst:**

### Süße Basis

Fermentierter Haferporridge <sup>2</sup> / Shiro Miso Reisporridge <sup>7</sup> / Bircher Müsli <sup>7</sup>

Cashew Kokos Joghurt <sup>1d</sup> <sup>8</sup>

Vanilla Sky Smoothiebowl <sup>2</sup> <sup>10</sup>

### Toppings

Zwetschgen, Pfirsich, Beeren mit Zitronenverbene, Cashew Kokos Joghurt <sup>1d</sup>, Dattelnkaramell, Nussbutter <sup>1a,1c</sup> + 1.9

Tahini Granola <sup>1a,1e,4</sup>, Vanille Rawnola <sup>1a</sup>, Choc Rawnola <sup>1a</sup> + 1.9

## All day Mo - Fr 9 - 15 // WE & Feiertage 9 - 16

**Saisonaler Salat mit Gerösteter Zucchini**, Belugalinsen, Brokkoli, Cherrytomaten, Pesto <sup>1c,5,8</sup>

13.5 / 15

**Saisonaler Salat mit Miso Aubergine**, Süsskartoffel, Brauner Reis, Rotkohl, Gurke, Tamari, Koriander <sup>4,7,8</sup>

13.5 / 15

**Oder wähle deinen Saisonalen Salat & Extras selbst:**

14 / 15.5

### Saisonaler Salat

Blattsalat, zwei Getreide/Hülsenfrüchte/Kartoffeln, drei saisonale Gemüse, Dressing, Saaten, Kräuter

### Extras

Dressing, geröstete Saaten <sup>4</sup>, frische Kräuter +1

Sauerteigbrot <sup>2,4</sup>, glutenfreies Brot <sup>1a,1b,4</sup>, Nüsse <sup>1a,1b</sup>, Dukkah <sup>1a,4</sup>, herzhaftes Granola <sup>1c,5</sup> +2.5

Hummus <sup>4,8</sup>, Tempeh <sup>6,7,8</sup>, Austernpilze <sup>7,8</sup>, Kräuterquark <sup>1d,8</sup>, Pesto <sup>8</sup>, saisonales Gemüse +3

**Sauerteigbrot mit Kräuterquark**, Kürbiskern-Pesto, geröstete Zucchini, Brokkoli <sup>1c,2,5,8</sup>

14.5

**Sauerteigbrot mit Hummus**, geröstete Cherrytomaten, Brokkoli, Kräuteröl <sup>1a,2,4,8</sup>

14.5

**Warme Tomaten mit Hummus**, Austernpilze, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot <sup>1a,2,4,7,8</sup>

16.5

## Lunch Mo-Fr 12 - 15 // We & Feiertage 13 - 16

**Polenta**, gerösteter Brokkoli, Kürbiskern-Pesto, herzhaftes Granola <sup>1a,1c,5,8</sup>

13.5

**Zitrus Risotto**, geröstete Cherrytomaten, Kürbiskern-Pesto, Kerbel, herzhaftes Granola <sup>1a,1c,3,5,8</sup>

15

**Indisches Korma**, Brauner Reis, geröstete Zucchini, Kräuterquark, Koriander <sup>1d,4,8</sup>

15

**Geröstete Tomaten Fenchel Suppe**, Kerbel, Herzhaftes Granola <sup>1c,5,8</sup>

9.5

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

Alle Gerichte auch als Take Away

Nur Kartenzahlung

WIFI: bethechange

Nourishing

Seasonal Food . Natural Drinks

100% pflanzlich

Ohne raffinierten Zucker

Mo - Fr 9 - 15

Sa & So 9 - 16

Besuche uns auch in unserem

Restaurant in der Schlüterstraße 86.

Richtig schön, dass du da bist,

Im ÆNDRÉ sind wir davon überzeugt, 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.

Liebe Grüße,  
Janine & Team

## Kuchen & Kekse

|   |     |
|---|-----|
| Mandel Karamel Keks <sup>1a</sup>                                 | 4   |
| Miso Sesam Keks <sup>4,7</sup>                                    | 4   |
| Polenta-Pfirsich Kuchen mit Vanille Frosting <sup>1a,1d,7</sup>   | 5   |
| Mohn-Zwetschgen Kuchen mit Schokolade Frosting <sup>1e,mohn</sup> | 5   |
| Mandel-Zitrone- Basilikum Raw-cake <sup>1a,1d,1e Kokos</sup>      | 5.5 |
| Walnuss-Kirsch Schokolade Raw-Cake <sup>1b,1e Kokos</sup>         | 5.5 |
| Blaubeer-Vanille Raw-Cake <sup>1a,1d,1e Kokos</sup>               | 5.5 |
| Matcha Energie Quadrat <sup>1b</sup>                              | 4   |

## Erfrischend & Juicy

|   |         |
|---|---------|
| Orangensaft <sup>200ml</sup>                                      | 4.5     |
| Grapefruitsaft <sup>200ml</sup>                                   | 4.5     |
| Green Tahini Smoothie <sup>3,4 300ml</sup>                        | 7       |
| Altländer Apfelsaft <sup>200ml</sup>                              | 3       |
| Rhabarberschorle / Apfelschorle / Traubenschorle <sup>300ml</sup> | 4       |
| Wasser leise / laut <sup>300ml / 750</sup>                        | 3 / 4.5 |
| Charitea Mate / Blutorange <sup>330ml</sup>                       | 3.8     |
| Cold Brew Ice Tea <sup>300ml</sup>                                | 5       |

## Haus Fermentationen

|   |           |
|---|-----------|
| Wasserkefir < 0.5% <sup>100ml / 200ml</sup>             | 4 / 7     |
| Kombucha Fukamushi Sencha < 0.5% <sup>100ml/200ml</sup> | 4.5 / 7.5 |

## Cashew Milk <sup>1d iced/warm</sup> 6

Masala + Espresso 1.00  
Matcha Kardamom

## Kaffee <sup>iced/warm</sup>

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Cold Brew <sup>200ml</sup>            | 4.5     |
| Espresso / Doppio                     | 3 / 3.5 |
| Espresso Macchiato                    | 3.5     |
| Americano                             | 3.5     |
| Cappuccino                            | 4       |
| Caffe Latte                           | 4.5     |
| Flat White                            | 4.2     |
| Hafermilch <sup>2</sup> / Erbsenmilch |         |

## Tee <sup>300ml</sup> 4.8

Grün - Sencha Yamato <sup>+ 0.50</sup>  
Schwarz - Darjeeling

## Heimischer Kräutertee <sup>300ml</sup> 4.8

Ruhe  
Immun  
Freude

## Frischer Kräutertee <sup>300ml</sup> 4.8

Ingwer - Zitrone  
Salbei / Minze / Thymian  
Apfel - Ingwer

## Es gibt alles auch zum Mitnehmen

### Getränke

Recup (1.00 Pfand) / Pappbecher (1.00 Spende an treedom)  
Glasflasche (1.00 Verpackungspauschale)

### Speisen

Vytal Boxen (ausleihbar mit der Vytal App)  
To-Go Boxen / Papiertüte aus recycelten Materialien (0.50 Verpackungspauschale)