

Dinner



Mi-Sa 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

Chefins Choice - Unsere Favoriten	39 p.P
dazu	
Brot , geschlagene Butter, Kräuter ^{2,4}	6
Fermente & mariniertes Gemüse ^{5,8,9}	6.5
kalt	
Erdpfelsalat , Borretsch, Kürbiskerne ^{6,8,9}	10
Chicorée , Staudensellerie, Belugalinsen, weiße Bohnen ^{5,9}	14
Grüner Bohnen Salat , Karottenpüree, Brotchip ^{2,5,9}	9
warm	
Warme Vierländer Tomaten , Kapern, Basilikum ^{8,9}	15
Aubergine , Kumquat, Chilli ^{1a,5,7,8}	15
Miso Brokkoli , Spinat, Mandel, Koriander ^{1a,2,5,7,9}	16
Pfifferlingsrisotto , Salzzitrone, Walnuss, Schnittlauch ^{1b,3,8,9}	
klein / groß	18 / 24
süß	
Schokoladenmus , Heidelbeere, Flor de Sal ⁷	7.5
Gebackener Pfirsich , Mandel, Crumble ^{1a,2,7}	12

Komm gerne auch Tagsüber vorbei
Alle Preise in Euro
Nur Kartenzahlung
WIFI: bethechange

Nourishing
Seasonal Food . Natural Drinks
100% pflanzlich
ohne raffinierten Zucker

Mi - Do 12 - 22
Fr - Sa 10-22
So 10-16

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 / Limette / Blutorange 330ml	3.8
Apfel Rosen Spritz 4% 150ml	8
Rosen Shrub 0.0% 200ml	8

Haus Fermentationen

Wasserkefir < 0.5% 100ml/200ml	4 / 7
Kombucha < 0.5% 100ml/200ml	4.5 / 7.5

Cider & Co

Mary Jane von Klaar 150ml/750ml	9 / 31
Boskoop, Ingrid Marie, Kneese, 2021, 4%	
Proxy Weiss von Klaar 750ml	28
Quitte, Blüten, Buchweizen, Kneese, 2021, < 0.5%,	

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

Wilde Biere zum Teilen ²

Franc von Tommie Sjef, 2022 750ml	48
Gueuze von Cantillon 5.5% 375ml	18
Anne von Kemker Kultuur 6% 750ml	28

Deutscher Naturwein ⁹

Pet Nat

Fizzy von Glow Glow & 750ml	44
Bacchus, Müller-Thurgau, Scheurebe, Nahe, 2023, 10.5%	

Roséwein

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

Orange Wein // skin contact

Orange von Nature's Calling 100/750ml	7.5 / 39
Cuvée aus Riesling & Gewürztraminer, Pfalz 2021, 11%	
Blond by Nature von Pittnauer 750ml	41
Chardonnay, Grüner Veltliner, Österreich 2021, 12.5%	

Weißwein

Weißburgunder von Judith Beck 100/750ml	6 / 32
Weißburgunder, 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%	
Riesling von Piri Piri 100ml/750ml	10 / 44
Riesling, Nahe, 2020, 11.5%	
Vollmond Chasselas Thomas Harteneck 750ml	44
Gutedel, Baden, 2021, 11%	

Rotwein

Hunny Bunny von Judith Beck 100ml/750ml	9 / 46
Blaufränkisch, 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
Blaufränkisch & Cabernet Sauvignon, 2022, 12.5%	

