

Frühstück Woche 9 - 12 // Samstag, Sonntag & Feiertage 9 - 13

Fermentierter Haferporridge, Apfelmus, Cashew Joghurt, Nussbutter & Tahini Granola ^{1a,1c,1d,2,4} 14

Buchweizen Porridge mit Walnussmilch, geröstete Zwetschge, Mocha Cream & Choc Rawnola ^{1a,1b,1d} 14

Oder wähle deine Basis & Toppings selbst:

Süße Basis

Fermentierter Haferporridge ² / Buchweizenporridge mit Walnussmilch ^{2b} / Bircher Müsli ⁷ 7

Cashew Kokos Joghurt ^{1d} 8

Mocha Smoothiebowl ^{2,1a,1c} 10

Toppings

Zwetschgen, Apfelmus, Mocha Cream ^{1d}, Cashew Kokos Joghurt ^{1d}, Dattelnkaramell, Nussbutter ^{1a,1c} + 1.9

Tahini Granola ^{1a,1e,4}, Vanille Rawnola ^{1a}, Choc Rawnola ^{1a} + 1.9

All day Woche 9 - 15 // Samstag, Sonntag & Feiertage 9 - 16

Saisonaler Salat mit gelber Beete, Belugalinsen, Süßkartoffel, Brokkoli, Blumenkohl Chutney, Tahini ^{4,8,9} 13.5 / 15

Saisonaler Salat mit Kürbis, Quinoa, Kartoffel, Rosenkohl, Schalotten, Caesar Dressing ^{1c,5,7,8} 13.5 / 15

Oder wähle deinen Saisonalen Salat & Extras selbst: 14 / 15.5

Saisonaler Salat

Blattsalat, Quinoa/Hülsenfrüchte/Kartoffeln, drei saisonale Gemüse, Dressing, Saaten, Kräuter

Extras

Dressing, geröstete Saaten ⁴, frische Kräuter +1

Sauerteigbrot ^{2,4}, glutenfreies Brot ^{1a,1b,4}, Nüsse ^{1a,1b}, Dukkah ^{1a,4}, herzhaftes Granola ^{1c,5} +2.5

Hummus ^{4,8}, Tempeh ^{6,7,8}, Pilzragout ^{7,8}, Kräuterquark ^{1d,8}, Blumenkohl-Aprikosen Chutney ⁹,

saisonales Gemüse +3

Sauerteigbrot & Quark, Kräuterquark, Chutney, Schalotten, Hokkaido Kürbis, Herzhaftes Granola ^{1c,1d,2,5,7,8,9} 14.5

Sauerteigbrot & Hummus, Schalotten, gelbe Beete, Kräuteröl ^{2,4,8} 14.5

Warme Tomaten mit Hummus, Austernpilze, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot ^{1a,2,4,7,8} 16.5

Lunch Woche 12 - 15 // Samstag, Sonntag & Feiertage 13 - 16

Süßkartoffel & Bohnen Curry, Belugalinsen, Brokkoli, Kräuteröl, Koriander ^{4,5,8} 15

Blumenkohl & rote Linsen Dahl, Quinoa, Schalotten, Blumenkohl-Chutney, Kräuterquark, Koriander ^{1a,1d,4,8,9} 16

Kürbis Risotto, Rosenkohl, Miso Caesar Dressing & Herzhaftes Granola ^{2,3,8} 15

Wald Pilz Suppe, Schnittlauch, Herzhaftes Granola ^{1c,1d,5,9} 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 ^{1a}	4
Miso Sesam Keks ^{4,7}	4
Apfel Zichorien Brot ^{1a,1e}	5
Kürbisbrot ^{2,1e}	5
Salted Caramell Cheesecake ^{1a,1b,1c}	5.5
Heidelbeeren Cheesecake ^{1a,1b,1c,1d}	5.5
Fudgy Hazelnut Brownie ^{1a,1c}	5.5
Matcha Energie Quadrat ^{1b}	4

Erfrischend & Juicy

Orangensaft ^{200ml}	4.5
Grapefruitsaft ^{200ml}	4.5
Green Tahini Smoothie ^{3,4 300ml}	7
Altländer Apfelsaft ^{200ml}	3
Rhabarberschorle / Apfelschorle / Traubenschorle ^{300ml}	4
Wasser leise / laut ^{300ml / 750}	3 / 4.5
Charitea Mate / Lemonaid Blutorange ^{330ml}	3.8

Haus Fermentationen

Wasserkefir < 0.5% ^{100ml / 200ml}	4 / 7
Kombucha Fukamushi Sencha < 0.5% ^{100ml/200ml}	4.5 / 7.5

Cashew Milk ^{1d iced/warm}

6

Golden Saros

ChOC + Espresso 1.00

Masala + Espresso 1.00

Matcha Kardamom

Es gibt alles auch zum Mitnehmen

Getränke

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

Kaffee ^{iced/warm}

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	

Tee ^{300ml}

4.8

Grün - Sencha Yamato ^{+ 0.50}

Schwarz - Darjeeling

Heimischer Kräutertee ^{300ml}

4.8

Ruhe

Immun

Freude

Frischer Kräutertee ^{300ml}

4.8

Ingwer - Zitrone

Salbei / Minze / Thymian

Apfel - Ingwer

Speisen

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