

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

Fermentierter Haferporridge, Apfelmus, Mocha Cream, Nussbutter & Tahini Granola ^{1a,1c,1d,1e,2,4} 14

Masala Milchreis, Rote Grütze, Cashew Joghurt, Dattelkaramel, Vanille Rawnola, ^{1a,1d} 14

Oder wähle deine Basis & Toppings selbst:

Süße Basis

Fermentierter Haferporridge ² / Masala Milchreis 8
Cashew Kokos Joghurt ^{1d} Bircher Müsli ^{7,8}
Beetroot Berry Smoothie bowl ² 10

Toppings

Rote Grütze, Apfelmus, Mocha Cream ^{1d}, Cashew Kokos Joghurt ^{1d}, Dattelkaramell, Nussbutter ^{1a,1c} + 2.20
Tahini Granola ^{1a,1e,4}, Vanille Rawnola ^{1a}, Choc Rawnola ^{1a} + 2.20

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

Saisonaler Salat mit gerösteter rote Beete, Belugalinsen, Süßkartoffel, Grünkohl, Radicchio, Kräuterquark ^{1d,4,8,9} 14 / 16

Saisonaler Salat mit Kürbis, Quinoa, Mungbohnen, Brokkoli, Rotkohl Coleslaw, Mandel Chili Dressing, Koriander ^{1a,1c,4,5,7,8} 14 / 16

Oder wähle deinen Saisonalen Salat & Extras selbst: 14.5 / 16.5

Saisonaler Salat

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

Extras

Dressing, geröstete Saaten ⁴, frische Kräuter +1
Sauerteigbrot ^{2,4}, glutenfreies Saatenbrot ^{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}, Grünkohl Pesto ⁸, saisonales Gemüse +3

Sauerteigbrot & Kräuterquark, Grünkohlpesto, geröstete rote Beete, Radicchio, Pilzragout, Haselnüsse ^{1c,1d,2,4,7,8,9} 15.5

Sauerteigbrot & Hummus, gerösteter Kürbis, Grünkohl, Kräuteröl, herzhaftes Granola ^{1c,2,4,5,8,9} 14.5

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

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

Rote Beete Bourguignon, Belugalinsen, Pilze, geröstete Haselnüsse, Dill ^{1c,3,7,8,9} 16

Wirsing Risotto, Grünkohl Coleslaw, Grünkohl Pesto, Herzhaftes Granola ^{1c,3,5,8,9} 16

Grünes Dahl, gerösteter Brokkoli, Cashew Joghurt, Koriander ^{1a,1d,3,4,8,9} 15

Porree, Apfel, Meerrettich Suppe, Schnittlauch, Herzhaftes Granola ^{1c,3,5,9} 11

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

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}	5.5
Kürbisbrot ^{2,1e}	5.5
Johannisbeeren Cheesecake ^{1a,1b, 1c,1d}	5.5
Lebkuchen Salted Caramel Cheesecake ^{1a,1b, 1c,1d}	5.5
Fudgy Hazelnut Brownie ^{1a,1c}	6
Matcha Energie Quadrat ^{1b}	4.5

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 / 5.2
Charitea Mate ^{330ml}	4.2
Lemonaid Blutorange / Ingwer Zitrone ^{330ml}	4.2

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)

Speisen:
Boxen / Papiertüte aus recycelten Materialien (0.50)
Vytal Boxen (ausleihbar mit der Vytal App)

Kaffee ^{iced/warm}

Espresso / Doppio	3 / 3.5
Espresso Macchiato / Doppio Macchiato	3.5 / 4
Americano	4
Cappuccino	4.4
Caffe Latte	4.6
Flat White	4.6
Hafermilch ² / Erbsenmilch	

Tee ^{300ml}

4.8

Grün - Sencha Yamato ^{+ 0.50}
kräftig - intensiv, Japan

Schwarz - Darjeeling
Nüßsig - süß - leicht scharf, Indien

Heimischer Kräutertee ^{300ml}

4.8

Ruhe
Immun
Freude

Frischer Kräutertee ^{300ml}

4.8

Ingwer - Zitrone
Salbei / Minze / Thymian
Apfel - Ingwer

Matcha

Matcha Latte ^{330ml iced/warm} 6.5
Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan

Cashew Kardamom Matcha Milk ^{1d 330ml} 6
Saemidori, Okumidori, Yabukita - Ceremonial Grade - Uji, Japan