

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

<b>Fermentierter Haferporridge</b> , Apfelmus, Mocha Cream, Nussbutter & Tahini Granola <sup>1a,1c,1d,1e,2,4</sup>	14.5
<b>Masala Milchreis</b> , Rote Grütze, Cashew Joghurt, Dattelkaramel, Vanille Rawnola, <sup>1a,1d</sup>	14.5
<b>Beetroot Berry Smoothie</b> <b>Beetroot Berry Smoothie</b> , Rote Grütze, Cashew Joghurt, Nussbutter & Tahini Granola <sup>1a,1c,1d,1e,2,4</sup>	16.8
<b>Oder wähle deine Basis &amp; Toppings selbst:</b>	
<b>Süße Basis</b>	
Fermentierter Haferporridge <sup>2</sup> / Masala Milchreis <sup>8</sup>	
<b>Toppings</b>	
Rote Grütze, Apfelmus, Mocha Cream <sup>1d</sup> , Cashew Kokos Joghurt <sup>1d</sup> , Dattelkaramell, Nussbutter <sup>1a,1c</sup> + 2.20	
Tahini Granola <sup>1a,1e,4</sup> , Vanille Rawnola <sup>1a</sup> , Choc Rawnola <sup>1a</sup> + 2.20	
<b>Sauerteigbrot &amp; Kräuterquark</b> , Grünkohl Pesto, geröstete rote Beete, Radicchio, Pilzragout, Haselnüsse <sup>1c,1d,2,4,7,8,9</sup>	16
<b>Sauerteigbrot &amp; Hummus</b> , gerösteter Kürbis, Grünkohl, Kräuteröl, herzhaftes Granola <sup>1c,2,4,5,8,9</sup>	15
<b>Warme Tomaten &amp; Hummus</b> , Pilzragout von Austernpilze, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot <sup>1a,2,4,7,8</sup>	16.5

## Lunch 11.30 - 15 // Samstag, Sonntag & Feiertage 11.30 - 16

<b>Saisonal Salat mit geröstete rote Beete</b> , Belugalinsen, Süßkartoffel, Grünkohl, Radicchio, Kräuterquark <sup>1d,4,8,9</sup>	16
<b>Saisonal Salat mit Kürbis</b> , Quinoa, Mungbohnen, Brokkoli, Rotkohl Coleslaw, Mandel Chili Dressing, Koriander <sup>1a,1c,4,5,7,8</sup>	16
Optional: Sauerteigbrot <sup>2,4</sup> , glutenfreies Saatenbrot <sup>1a,1b,4</sup> +2.5	
Optional: Hummus <sup>4,8</sup> , Tempeh <sup>6,7,8</sup> , Pilzragout <sup>7,8</sup> , Kräuterquark <sup>1d,8</sup> , Grünkohl Pesto <sup>8</sup> saisonales Gemüse +3	
<b>Rote Beete Bourguignon</b> , Belugalinsen, Pilze, geröstete Haselnüsse, Dill <sup>1c,3,7,8,9</sup>	16.5
<b>Wirsing Risotto</b> Grünkohl Coleslaw, Grünkohlpesto, Herzhaftes Granola <sup>1c,3,5,8,9</sup>	16.5
<b>Grüne Dahl</b> , gerösteter Brokkoli, Cashew Joghurt, Koriander <sup>1a,1d,3,4,8,9</sup>	15.5
<b>Porree, Apfel, Meerrettich Suppe</b> , Schnittlauch, Herzhaftes Granola <sup>1c,3,5,9</sup>	11.5

## Wochen Special Montag - Freitag

<b>Pochierte Conference Birnen &amp; Wellant Äpfel</b> , Masala Cashew Milch, Nussbutter, Tahini Granola <sup>1a,1c,1d,1e,4</sup>	16.5
---	------

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 Take Away  
Nur Kartenzahlung  
WIFI: bethechange

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

Mo - Fr 9 - 15  
Sa - So 9 - 16

## 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

## Erfrischend & Juicy

Orangensaft 300ml	6.5
Grapefruitsaft 300ml	6.5
Green Tahini Smoothie 3,4 300ml	7
Hauseigener Altländer Apfelsaft von Andi 180ml	3.5
Apfel Sencha Tonic 0.4% 300ml	6
Rhabarberschorle / Apfelschorle / Traubenschorle 300ml	4
Wasser leise / laut 300ml / 750ml	3 / 5.2
Charitea Mate 330ml	4.2
Lemonaid Blutorange / Ingwer Zitrone / Limette 330ml	4.2

## Haus Fermentationen

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

## Ciders

Mary Jane von Klaar 100ml / 200ml Boskoop, Ingrid Marie, Kneese, 2021, 4%	9 / 31
Proxy Weiss von Klaar 750ml Quitte, Blüten, Buchweizen, Kneese, 2021, >0.05%	28

## Naturwein

Pet Nat - Naturekt von Nordic Winemaker 750ml Cabernet blanc, 2022, 13%	39
Weißburgunder von Der Glücksjäger 100ml / 750 ml Weißburgunder, Pfalz, 2020, 14%	7.5 / 41
Rosa Pünktchen von der Glücksjäger 100ml / 750ml Cabernet Sauvignon, Pfalz, 2022, 13.5%	7 / 36
Hunny Bunny von Judith Beck 100ml / 750ml Blaufränkisch, Österreich, 2022, 12%	8.4 / 46

## Flaschenbier von Wildwuchs <sup>2</sup>

Freihafen Weißbier 0.4% 330ml	4.5
Fastmoker Pils 4.9% 330ml	4.5

## Kaffee iced/warm

Filterkaffee - Batch Brew 180ml / 250ml	3.5 / 4.6
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 <sup>2</sup> / Erbsenmilch	

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

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

## Tee 300ml 4.8

Grün - Sencha Yamato + 0.50 kräftig - intensiv, Japan
Grün - Lung Ching + 1.00 früchtig - süß, China
Weiß - Pai Mu Tan blumig - süß, China
Oolong - Formosa blumig - herb, Taiwan
Schwarz - Nilgiri Thiashola + 0.50 blumig - leicht scharf, Indien
Schwarz - Darjeeling nüssig - süß - leicht scharf, Indien

## Heimischer Kräutertee 300ml 4.8

Ruhe
Immun
Freude

## Frischer Kräutertee 280ml 4.8

Ingwer - Zitrone
Salbei / Minze / Thymian
Apfel - Ingwer

## Matcha & Hojicha

Koicha - pur, klein und stark 40ml Okumidori - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Kikugawa, Japan	6
Usucha - pur, klein und mild 80ml Okumidori, Yabukita, Saemidori, 92/100 P.; Premium Grade - Kagoshima, Japan	6
Matcha Latte 330ml iced/warm Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan	6.5
Cashew Kardamom Matcha Milk <sup>1d</sup> 330ml Saemidori, Okumidori, Yabukita - Ceremonial Grade - Uji, Japan	6
Hojicha Latte <sup>2</sup> 330ml Gerösteter Sencha & Bancha - Karamellig mit warmen Röstnoten, Japan	6.5