

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

Fermentierter Haferporridge, Apfel-Brombeere Kompott, Cashew Joghurt, Nussbutter & Tahini Granola ^{1a,1c,1d,1e,2,4} 14

5-Getreide Porridge, Stachelbeerenkompott, Lemon Curd, Ahorn Olivenöl-Karamell, Vanille Rawnola ^{1a} 14

Oder wähle deine Basics & Toppings selbst:

Süße Basis

Fermentierter Haferporridge ² / 5-Getreide Porridge ⁸
Cashew Kokos Joghurt ^{1d} Bircher Müsli ^{7,8}
Beetroot Berry Smoothie bowl ² 10

Toppings

Apfel-Brombeere, Stachelbeeren, Lemon Curd, Cashew Joghurt ^{1d}, Ahorn Olivenöl-Karamell, 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 roter Beete, Belugalinsen, brauner Reis, Chicoree, Raita ^{1c,1d,4,8,9} 14 / 16

Saisonaler Salat mit Porree & Tempeh, Estragon-Kartoffel, Belugalinsen, Sauerkraut, Kürbiskern-Pesto ^{1c,1d,5,7,8,9} 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}, Nüsse ^{1a,1b}, Dukkah ^{1a,4}, herzhaftes Granola ^{1c,5} +2.5
Hummus ^{4,8}, Tempeh ^{6,7,8}, Pilzragout ^{7,8}, Raita ^{1d,8}, Kürbiskern-Pesto ⁸, saisonales Gemüse +3

Sauerteigbrot & Raita, Kürbiskern-Pesto, geröstete rote Beete, Radicchio, Zitronenöl, Haselnüsse ^{1d,2,4,8,9} 15.5

Sauerteigbrot & Hummus, gerösteter Chicoree, Chili-Mandelöl, karamellisierte Dattel ^{1a,2,4,8} 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

3-Bohnen Chili mit Kakao, eingelegte Zwiebel, Raita, Koriander ^{1a,1d,3,7,8,9} optional: Chili-Mandelöl +1.00 16

Karotten Steckrüben Eintopf, Sauerkraut, Kürbiskern-Pesto, herzhaftes Granola, Sauerteigbrot ^{1c,2,3,4,5,8,9} 16

Shiro Miso Hirse Polenta, Kürbiskern-Pesto, Porree, geröstete Haselnüsse ^{1c,5,7,8,9} 15

Rote Bete Velvet Suppe, Meerrettich-Zitronen-Joghurt, herzhaftes Granola ^{1c,3,5,8,9} 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

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 Karamell Keks ^{1a}	4
Miso Sesam Keks ^{4,7}	4
Apfel Zichorien Brot ^{1a,1d}	5.5
Bananenbrot ⁴	5.5
Apfel Cheesecake ^{1a,1b,1d}	5.5
Rote Bete Kakao Cheesecake ^{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)
Rebowl Boxen (5.00 Pfand)

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
Haferdrink ² / Erbsendrink	

Tee ^{300ml} 4.8

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