

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

Fermentierter Haferporridge , Apfel-Brombeere Kompott, Cashew Joghurt, Nussbutter & Tahini Granola ^{1a,1c,1d,1e,2,4}	14.5
5-Getreide Porridge , Stachelbeerenkompott, Lemon Curd, Ahorn Olivenöl-Karamell, Vanille Rawnola ^{1a}	14.5
Beetroot Berry Smoothie owl , Rote Grütze, Cashew Joghurt, Nussbutter & Tahini Granola ^{1a,1c,1d,1e,2,4}	16.8
Oder wähle deine Basis & Toppings selbst:	
Süße Basis	
Fermentierter Haferporridge ² / 5-Getreide Porridge ⁸	
Cashew Kokos Joghurt ^{1d} Bircher Müsli ^{7 8}	
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	
Sauerteigbrot & Raita , Kürbiskern-Pesto, geröstete rote Beete, Radicchio, Zitronenöl, Haselnüsse ^{1d,2,4,8,9}	16
Sauerteigbrot & Hummus , gerösteter Chicoree, Chili-Mandelöl, karamellisierte Dattel ^{1a,2,4,8}	15
Warme Tomaten & Hummus , Pilzragout von Austernpilzen, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot ^{1a,2,4,7,8}	17

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

Saisonaler Salat mit gerösteter roter Beete , Belugalinsen, brauner Reis, Chicoree, Raita ^{1c,1d,4,8,9}	16.5
Saisonaler Salat mit Porree & Tempeh , Estragon-Kartoffel, Belugalinsen, Sauerkraut, Kürbiskern-Pesto ^{1c,1d,5,7,8,9}	16.5
Optional: Sauerteigbrot ^{2,4} , glutenfreies Saatenbrot ^{1a,1b,4} +2.5	
Optional: Hummus ^{4,8} , Tempeh ^{6,7,8} , Pilzragout ^{7,8} , Raita ^{1d,8} , Kürbiskern-Pesto ⁸ saisonales Gemüse +3	
3-Bohnen Chili mit Kakao , eingelegte Zwiebel, Raita, Koriander ^{1a,1d,3,7,8,9} optional: Chili-Mandelöl +1.00	16.5
Karotten Steckrüben Eintopf , Sauerkraut, Kürbiskern-Pesto, herzhaftes Granola, Sauerteigbrot ^{1c,2,3,4,5,8,9}	16.5
Shiro Miso Hirse Polenta , Kürbiskern-Pesto, Porree, geröstete Haselnüsse ^{1c,5,7,8,9}	15.5
Rote Bete Velvet Suppe , Meerrettich-Zitronen-Joghurt, herzhaftes Granola ^{1c,3,5,8,9}	11.5

Es gibt alles auch zum Mitnehmen

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 / 750ml 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 2

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
Haferdrink 2 / Erbsendrink	

Cashew Milk 1d 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 300ml 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 1d 330ml Saemidori, Okumidori, Yabukita - Ceremonial Grade - Uji, Japan	6
Hojicha Latte 2 330ml Gerösteter Sencha & Bancha - Karamellig mit warmen Röstnoten, Japan	6.5