

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

Fermentierter Haferporridge, Stachelbeerenkompott, Lemon Curd, Ahorn Olivenöl-Karamell & Vanille Rawnola ^{1a,2} 14

Shiro Miso Reis Porridge, Rhabarber, Cashew Joghurt, Nussbutter, Tahini Granola ^{1a,1c,1d,1e,4,7} 14

Oder wähle deine Basics & Toppings selbst:

Süße Basis

Fermentierter Haferporridge ² / Shiro Miso Reis Porridge ^{7 8}
Cashew Kokos Joghurt ^{1d} Bircher Müsli ^{7 8}
Green Tahini Smoothiebowl ^{2,3,4} 10

Toppings

Rhabarber, 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 Erbsen & Chioggiabete, Belugalinsen, Brokkoli, Miso Caesar Dressing ^{1c,4,5,7,8,9} 14 / 16

Saisonaler Salat mit Radischen & Tempeh, Brauner Reis, Süßkartoffel, Bärlauchöl, Wildkräuter ^{4,5,6,7,9} 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, Mandel-Chili Öl ^{1a,8} +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}, Joghurt ^{1d}, Erbsendip ⁸, saisonales Gemüse +3

Sauerteigbrot & Erbsen, Cashew Joghurt, karamellisierte Dattel, Wildkräuter ^{1d,2,4,8} 15.5

Sauerteigbrot & Hummus, Grüne Bohne, eingelegte Radischen, Bärlauchöl, Wildkräuter ^{1a,2,4,5,8,9} 15.5

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

Gelbe Linsen Dahl, Cashew Joghurt, Radieschen, Mandel-Chili Öl ^{1a,1d,8,9} 16

Kohlrabi, Grüne Bohne & Brühe, Bärlauchöl, Wildkräuter, herzhaftes Granola, Sauerteigbrot ^{1c, 3,5,8,9 2&4 bei Brot} 15.5

Grünes Curry, Fenchel, Brauner Reis, Erbse, Koriander ^{3,4,8} 16

Spring Chowder, Erbse, Dill, Mandel-Chili Öl, Bärlauchöl, Sauerteigbrot ^{1a,3,8 2&4 bei Brot} 12.5

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

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}	4.5
Miso Sesam Kekse ^{4,7}	4
Mandel Mohn Brot mit Himbeeren ^{1a}	5
Polenta Kuchen mit Lemon Curd & Stachelbeeren ^{1a,7}	5.5
Matcha Spring Herb 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
- Cashew Kardamom Matcha Milk

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	

Matcha

Matcha Latte ^{330ml iced/warm}	6.5
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small>	
Cashew Kardamom Matcha Milk ^{1d 330ml}	6
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - Ceremonial Grade - Uji, Japan</small>	

Affogato

Matcha Affogato ^{1a,2}	9
<small>Matcha Koicha & gebranntes Mandel Eis von Luicella's</small>	
Espresso Affogato ^{1a,2}	7
<small>Espresso & gebranntes Mandel Eis von Luicella's</small>	

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