

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

<b>Fermentierter Haferporridge</b> , Stachelbeerenkompott, Lemon Curd, Ahorn Olivenöl-Karamell & Vanille Rawnola <sup>1a,2</sup>	14.6
<b>Shiro Miso Reis Porridge</b> , Rhabarber, Cashew Joghurt, Nussbutter, Tahini Granola <sup>1a,1c,1d,1e,4,7</sup>	14.6
<b>Green Tahini Smoothiebowl</b> , Rhabarber, Cashew Joghurt, Nussbutter & Tahini Granola <sup>1a,1c,1d,1e,2,3,4</sup>	16.8
<b>Oder wähle deine Basis &amp; Toppings selbst:</b>	
<b>Süße Basis</b>	
Fermentierter Haferporridge <sup>2</sup> / Shiro Miso Reis Porridge <sup>7 8</sup>	
Cashew Kokos Joghurt <sup>1d</sup> Bircher Müsli <sup>7 8</sup>	
<b>Toppings</b>	
Rhabarber, Stachelbeeren, Lemon Curd, Cashew Joghurt <sup>1d</sup> , Ahorn Olivenöl-Karamell, 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; Erbsenpüree</b> , Cashew Joghurt, karamellisierte Dattel, Wildkräuter <sup>1d,2,4,8</sup>	16
<b>Sauerteigbrot &amp; Hummus</b> , Grüne Bohne, eingelegte Radischen, Bärlauchöl, Wildkräuter <sup>1a,2,4,5,8,9</sup>	16
<b>Warme Tomaten &amp; Hummus</b> , Pilzragout von Austernpilzen, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot <sup>1a,2,4,7,8</sup>	17

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

<b>Saisonaler Salat mit Erbsen &amp; Chioggiabete</b> , Belugalinsen, Brokkoli, Miso Caesar Dressing <sup>1c,4,5,7,8,9</sup>	16
<b>Saisonaler Salat mit Radischen &amp; Tempeh</b> , Brauner Reis, Süßkartoffel, Bärlauchöl, Wildkräuter <sup>4,5,6,7,9</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> , Joghurt <sup>1d</sup> , Erbsendip <sup>8</sup> , saisonales Gemüse +3	
<b>Gelbe Linsen Dahl</b> , Cashew Joghurt, Radieschen, Mandel-Chili Öl <sup>1a,1d,8,9</sup>	16.5
<b>Kohlrabi, Grüne Bohne &amp; Brühe</b> , Bärlauchöl, Wildkräuter, herzhaftes Granola, Sauerteigbrot <sup>1c, 3,5,8,9 2&amp;4 bei Brot</sup>	16
<b>Grünes Curry</b> , Fenchel, Brauner Reis, Erbse, Koriander <sup>3,4,8</sup>	16.5
<b>Spring Chowder</b> , Erbse, Dill, Mandel-Chili Öl, Bärlauchöl, Sauerteigbrot <sup>1a,3,8 2&amp;4 bei Brot</sup>	13

## 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 200ml	4.5
Grapefruitsaft 200ml	4.5
Green Tahini Smoothie 3,4 300ml	7
Hauseigener Aitländer 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
Basta von Hassel 375ml Apfel, Wittmar, 2020, >6.5%	11
Proxy Weiss von Klaar 750ml Quitte, Blüten, Buchweizen, Kneese, 2021, >0.05%	28

## Naturwein

Pet Nat - Natursekt von Nordic Winemaker 750ml Cabernet blanc, 2022, 13%	39
Miller Natur von Winzerhof Linder 100ml / 750ml Müller Thurgau, Endingen am Kaiserstuhl, 2020, 9.5%	7.5 / 41
Niko Rosé von Nordic Winemaker 100ml / 750ml Dornfelder, Merlot Rosé, Rheinhessen, Altes Land, 2022, 11.5%	7 / 36

Wir haben noch viele weitere Flaschenweine für euch, spricht unser Team gerne darauf an

## 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
Haferdrink <sup>2</sup> / Erbsendrink	
Wir haben affogato :-)) Frage uns	

## 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 <sup>2</sup> 330ml Gerösteter Sencha & Bancha - Karamellig mit warmen Röstnoten, Japan	6.5