



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

**Fermentierter Haferporridge**, Apfelkompott mit Vanille & Kardamom, Nussbutter, Vanille Rawnola, Cashew Joghurt <sup>1a,1d,2</sup> 15

**Spekulatius Reisporridge**, rote Grütze, Dattelkaramell, Tahini Granola, Cashew Joghurt, dattelpulver-zimt <sup>1d,1e,4</sup> 16

**Cashew Joghurt**, Quitte Preiselbeeren, Nussbutter, Dattelkaramell, Choc Rawnola, Shiso <sup>1a,1d</sup> 16

Oder kreiere deine eigene Kombination. Wähle 1 Basis & so viele Toppings, wie du magst:

### Süße Basis 8

Fermentierter Haferporridge <sup>2</sup>, Spekulatius Reisporridge mit Cashew Milch <sup>1d</sup>, Cashew Kokos Joghurt <sup>1d</sup>, Bircher Müsli <sup>7</sup>

### Toppings 2.4

Apfelkompott, Quitte Preiselbeeren, rote Grütze, Cashew Joghurt <sup>1d</sup>, Dattelkaramell, Nussbutter <sup>1a</sup>  
Tahini Granola <sup>1a,1e,4</sup>, Vanille Rawnola <sup>1a</sup>, Choc Rawnola <sup>1a</sup>

### Toppings 3.5

Mocha Cream

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

**Saisonaler Salat Nordische Würzelmüse**, Grünkohl Coleslaw, golden Kraut, Schalotten Chutney, Kürbis Miso Butter <sup>1c,5,7,8,9</sup> 15 / 17

**Saisonaler Salat Spicy Tempeh**, braunem Reis, Süßkartoffel, Brokkoli, Nordic Kimchi, Mandel Chili Öl, Koriander <sup>1a,4,6,7,8,9</sup> 15 / 17

Oder wähle deinen Saisonalen Salat & Extras selbst: 15.5 / 17.5

### Saisonaler Salat

Blattsalat, Getreide/Hülsenfrüchte/Kartoffeln, drei saisonale Gemüse, Dressing, Saaten, Kräuter

### Extras

Dressing, geröstete Saaten <sup>4</sup>, frische Kräuter +1.5

Sauerteigbrot <sup>2,4</sup>, Nüsse <sup>1a,1b</sup>, Dukkah <sup>1a,4</sup>, herhaftes Granola <sup>1c,5</sup>, Mandel-Chili Öl <sup>1a,8</sup> +2.5

Hummus <sup>4,8</sup>, Pilzragout <sup>7,8</sup>, Joghurt <sup>1d</sup>, Kürbis-Miso-Butter <sup>7,8</sup>, saisonales Gemüse +3

Tempeh <sup>6,7,8</sup> +4

**Sauerteigbrot mit Kürbis-Miso-Butter**, Pilzragout, Schalotten Chutney, Grünkohlchips <sup>1c,2,4,5,7,8,9</sup> 17

**Sauerteigbrot mit Hummus**, Kürbis, Radicchio, Mandel Chili Öl, Kapuzinerkresse <sup>1a,2,4,8</sup> 15.5

**Warme Tomaten mit Hummus**, Pilzragout aus Austernpilzen, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot <sup>1a,2,4,7,8</sup> 16.5

## Lunch Woche 12 - 15 // Samstag, Sonntag & Feiertage 13 - 16

**Walzpilz Bourguignon** mit Perlgraupen, Belugalinsen, marinierte Petersilie, herhaftes Granola <sup>1c,2,3,5,7,8,9</sup> 17.5

**Nordische Würzelmüse Korma**, Braunem Reis, Cashew Joghurt, Koriander, Mandel-Chili Öl, Cashew <sup>1a,1d,4,8</sup> 17.5

**Smokey Bean Stew**, Braunem Reis, Schalotten Chutney, Cashew Joghurt, Mandel-Chili-Öl, Koriander <sup>1a,1d,3,4,5,8,9</sup> 17

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 ÆNDRE 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

Schokolade Dattel	1.5
Miso Sesam Keks <sup>4,7</sup>	4
Mandel Karamell Keks <sup>1a</sup>	4.5
Apfel Zichorienbrot <sup>1a,1d</sup>	6
Kürbisbrot <sup>2</sup>	5.5
Apfel Cashew Cheesecake <sup>1a,1b,1d</sup>	5.5
Rote Beete Kakao Cheesecake <sup>1a,1c,1d</sup>	6
Matcha Energie Quadrat <sup>1b</sup>	4.5
Espresso Walnuss Birnen Muffin <sup>1b</sup>	6
Fudgy Hazelnut Brownie <sup>1a,1b</sup>	6

## Erfrischend & Juicy

Immunity Shot <sup>45ml</sup>	3.9
Orangensaft <sup>200ml</sup>	4.5
Grapefruitsaft <sup>200ml</sup>	4.5
Beetroot Berry Smoothie <sup>300ml</sup>	7.5
Green Tahini Smoothie <sup>3,4 300ml</sup>	7.5
Mocha Smoothie <sup>1a 300ml</sup>	7.5
Unser Altländer Apfelsaft <sup>200ml</sup>	4
Rhabarberschorle / Apfelschorle / Traubenschorle <sup>300ml</sup>	4
Wasser leise / laut <sup>300ml / 750</sup>	3 / 5.2
Charitea Mate <sup>330ml</sup>	4.2
Lemonaid Blutorange / Ingwer Zitrone <sup>330ml</sup>	4.2

## Haus Fermentationen

Wasserkefir < 0.5% <sup>100ml / 200ml</sup>	5 / 7
Kombucha Fukamushi Sencha < 0.5% <sup>100ml/200ml</sup>	6 / 7.5

## 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

Espresso / Doppio	3 / 3.5
Espresso Macchiato / Doppio Macchiato	3.5 / 4
Americano	4.4
Cappuccino	4.5
Caffe Latte	4.6
Flat White	4.8
Haferdrink <sup>2</sup> / Erbsendrink	
Immunity	
Heiße Orange Ingwer	6
Heiße Ingwer - Zitrone	4.8
Heiße Apfel - Ingwer	4.8
Kräutertee - Salbei / Minze / Thymian	4.8
Immunity Shot <sup>45ml</sup>	3.9

## Matcha

Matcha Latte <sup>iced/warm</sup>	5.5 / 7.5
Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan	

Cashew Kardamom Matcha Milk <sup>1d 330ml</sup>

6.5

Saemidori, Okumidori, Yabukita - Ceremonial Grade - Uji, Japan

## Cashew Milk <sup>1d</sup>

6

Golden Saros

Choc + Espresso 1.00

Masala + Espresso 1.00

Cashew Kardamom Matcha Milk +0.50

## Tee <sup>300ml</sup>

4.8

Grün - Sencha Yamato + 0.50

kräftig - intensiv, Japan

Schwarz - Darjeeling

nussig - süß - leicht scharf, Indien

## Heimischer Kräutertee <sup>300ml</sup>

4.8

Ruhe

Immun

Freude