

All Day

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

Süß

Fermentierter Haferporridge, Apfelkompott mit Vanille & Kardamom, Nussbutter, Tahini Granola, Cashew Joghurt ^{1a,1d,1e,2,4} 16.5

5-Getreide Porridge, Stachelbeerenkompott, Lemon Curd, Ahorn Olivenöl-Karamell, Vanille Rawnola ^{1a} 16.5

Cashew Joghurt, Beerenkompott, Dattelkaramell, Nussbutter Choc Rawnola, Shiso Kresse ^{1a,1d} 16.5

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

Süße Basis 8

Fermentierter Haferporridge ², 5-Getreide Porridge, Cashew Kokos Joghurt ^{1d}, Bircher Müsli ⁷

Toppings 2.4

Apfelkompott, Stachelbeerenkompott, Beerenmarmelade

Cashew Joghurt ^{1d}, Dattelkaramell, Nussbutter ^{1a}, Ahorn Olivenöl-Karamell, Lemon Curd

Tahini Granola ^{1a,1e,4}, Vanille Rawnola ^{1a}, Choc Rawnola ^{1a}

Herhaft

Sauerteigbrot mit Kräuterquark, Kürbiskernpesto, Kombucha Rote Bete, herhaftes Granola, Kerbel ^{1c,1d,2,4,5,8,9} 17.5

Sauerteigbrot mit Hummus, geröstete Karotten, Mandel Chili Öl, eingelegte Zitrone, Minze, Dukkah ^{1a,2,4,8} 16

Warme Tomaten mit 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 Rote Bete, Belugalinsen, Coleslaw, Pastinake, Kürbiskernpesto, Joghurt Estragon Dressing ^{1c,5,7,8,9} 17

Saisonaler Salat Marokkanische Karotte, Quinoa, Süßkartoffel, Brokkoli, Kräuterquark, Mandel Chili Öl, Dukkah ^{1a,1d,4,8,9} 17

Kartoffel Endivien Stampf, Schalotten Chutney, Tempeh, Walnüsse, Senf, Golden Kraut ^{1b,5,6,7,8,9} 18

Lemony Miso Rice Stew, Kürbiskernpesto, Dill, Sauerteigbrot ^{3,7,8} brot: ^{2,4} 17.5

Grünes Dahl, Pastinake, Kräuterquark, eingelegte Zitrone, Dukkah, Sauerampferkresse ^{1a,1d,3,4,7,8} 18

Extra Toppings

Sauerteigbrot ^{2,4}, glutenfreies Saatenbrot ^{1a,1b,4}, Mandel-Chili Öl ^{1a,8} +2.5

Hummus ^{4,8}, Pilzragout ^{7,8}, Joghurt ^{1d}, Kräuterquark ^{1d,8}, Kürbiskernpesto ⁸, Brokkoli +3

Tempeh aus Lupine bohnen ^{6,7,8} +4

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 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

Erfrischend & Juicy

Immunity Shot 45ml	3.9
Orangensaft 200ml	4.5
Grapefruitsaft 200ml	4.5
Green Tahini Smoothie 3,4 300ml	7.5
Beetroot Berry smoothie 300ml	7.5
Mocha Smoothie 1a 300ml	7.5
Unser Altländer Apfelsaft 200ml	4
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	5 / 7
Kombucha Fukamushi Sencha < 0.5% 100ml / 200ml	6 / 7.5

Ciders & Proxies

Basta von Hassel 375 ml Apfel, Wittmar, 2020, >6.5%	13.5
Proxy Weiss von Klaar x Nature's Calling 750ml Quitte, Löwenzahn, wilde Möhre, Kneese, 2024, >0.05%	28
Proxy Rot von Klaar 750ml Quitte, Apfel, Holunder, Kneese, 2024, >0.05%	6.5 / 26

Naturwein

Pet Nat - Propeller von Trübstoff 100ml/750ml Weißburgunder und Kerner, 2020, 12.5%	6 / 20
Grapefruit Mimosa	9

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

Es gibt alles auch zum Mitnehmen

Recup (1.00 Pfand)
Rebowl Boxen (5.00 Pfand)
Besteck / Cups / Boxen / Papiertüte aus recycelten Materialien (0.33)

Kaffee

Filterkaffee - Batch Brew 180ml / 250ml	3.7 / 4.8
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 ² / Erbsendrink	

Immunity

Heiße Orange Ingwer	6
Heiße Ingwer - Zitrone	4.8
Heiße Apfel - Ingwer	4.8
Kräutertee - Salbei / Minze / Thymian	4.8
Immunity Shot 45ml	3.9

Matcha & Hojicha

Matcha Latte 330ml iced/warm Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P; Ceremonial Grade - Uji, Japan	5.5 / 7.5
Cashew Kardamom Matcha Milk 1d 330ml Saemidori, Okumidori, Yabukita - Ceremonial Grade - Uji, Japan	6.5
Hojicha Latte 2 330ml Gerösteter Sencha & Bancha - Karamellig mit warmen Röstnoten, Japan	6.5

Cashew Milk 1d

Choc + Espresso 1.00	
Masala + Espresso 1.00	
Cashew Kardamom Matcha Milk +0.50	

Tee 300ml

Grün - Sencha Yamato + 0.50 kräftig - intensiv, Japan	
Grün - Lung Ching +1.00 fruchtig - süß, China	
Weiβ - Yunnan Special 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

Ruhe Kamille, Lavendel, Goldrute, Linde	
Immun Hagebutte, Spitzwegerich, Echinacea, Brennessel, Löwenzahn	
Freude Zitronenmelisse, Johanniskraut, Ringelblume, Apfel	