

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

Süß

Fermentierter Haferporridge, Stachelbeeren, Nussbutter, Tahini Granola, Lemon Curd ^{1a,1e,2,4} 16

Cashewmilchreis, Rhabarberkompott, Cashew Joghurt, Dattelkaramell, Vanille Rawnola, karamelisierte Dattel ^{1a,1d} 17

Cashew Joghurt, Rhabarberkompott, Dattelkaramell, Nussbutter, Choc Rawnola ^{1a,1d} 17

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

Süße Basis 8

Fermentierter Haferporridge ², Cashewmilchreis ^{1d}, Cashew Kokos Joghurt ^{1d}, Bircher Müsli ⁷

Toppings 2.4

Rhabarberkompott, Stachelbeerenkompott, ab Mai: Erdbeeren :-)

Cashew Joghurt ^{1d}, Dattelkaramell, Nussbutter ^{1a}, Lemon Curd

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

Herzhaft

Sauerteigbrot mit Erbsenpuree, Erbse, Cashew Joghurt, karamelisierte Dattel, eingelegte Zitrone ^{1d,2,4,7,8} 17

Sauerteigbrot mit Hummus, gelbe Bete, frische Kräuter, Mandel Chili Öl ^{1a,2,4,8} 16.5

Warme Tomaten mit Hummus, Pilzragout von Austernpilzen, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot ^{1a,2,4,7,8} 17.5

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

Saisonal Salat Erbse, Belugalinsen, Brokkoli, Kohlrabi, Kartoffeln, Joghurt Estragon Dressing, Erbsenpuree ^{4,5,7,9} 17

Saisonal Salat gelbe Bete & Tempeh, Belugalinsen, Süßkartoffel, Coleslaw, Kräuterquark, herzhaftes Granola ^{1c,1d,5,6,7,8,9} 17

Grünes Thai Curry, Erbsen, Brokkoli, Fenchel, Kohlrabi, Brauner Reis, Thai Basilikum, Koriander ^{3,4,8} 18

Gelbes Dahl, gelbe Bete, Kräuterquark, Mandel Chili Öl, frische Kräuter ^{1a,1d,3,5,7,8} 18

Extra Toppings

Sauerteigbrot ^{2,4}, glutenfreies Saatenbrot ^{1a,1b,4}, Dukkah ^{1a,4}, herzhaftes Granola ^{1c,5}, Mandel-Chili Öl ^{1a,8} +2.5

Hummus ^{4,8}, Pilzragout ^{7,8}, Erbsenpuree ⁷, Kräuterquark ^{1d,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 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

| | |
|---|---------|
| Lemon Limo ^{300ml} | 4.5 |
| Orangensaft ^{200ml} | 4.5 |
| Grapefruitsaft ^{200ml} | 4.5 |
| Green Tahini Smoothie ^{3,4 300ml} | 7.5 |
| Beetroot Berry smoothie ^{300ml} | 7.5 |
| Unser Altländer Apfelsaft ^{200ml} | 4 |
| Rhabarberschorle / Apfelschorle / Traubenschorle ^{300ml} | 4 |
| Wasser leise / laut ^{300ml / 750ml} | 3 / 5.2 |
| Charitea Mate ^{330ml} | 4.5 |
| Lemonaid Blutorange / Limette ^{330ml} | 4.5 |

Haus Fermentationen

| | |
|---|---------|
| Saisonale Wasserkefir < 0.5% ^{100ml / 200ml} | 5 / 7 |
| Kombucha Fukamushi Sencha < 0.5% ^{100ml / 200ml} | 6 / 7.5 |

Ciders & Proxies

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

Naturwein

| | |
|---|--------|
| Pet Nat - Propeller von Trübstoff ^{100 ml / 750ml} <small>Weißburgunder und Kerner, 2020, 12.5%</small> | 6 / 20 |
| Grapefruit Mimosa ^{6.2%} | 9 |

Wir haben viele weitere Flaschenweine für euch, spricht 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 ^{Iced/Hot} ^{Haferdrink² / Erbsendrink}

| | |
|--|---------|
| Cold Brew | 5.5 |
| Iced Black Orange | 5.5 |
| Iced Black Lemon | 5 |
| Filterkaffee - Batch Brew ^{180ml / 250ml} | 4 / 5.5 |
| 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 |

Matcha & Hojicha ^{Iced/Hot}

| | |
|--|-----------|
| Matcha Latte ^{330ml} <small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small> | 5.5 / 7.5 |
| Long Matcha <small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small> | 6 |
| Hojicha Latte ^{2 330ml} <small>Gerösteter Sencha & Bancha - Karamellig mit warmen Röstnoten, Japan</small> | 6.5 |

Cashew Milk ^{1d}

| | |
|--|--|
| Choc + Espresso 1.00 | |
| Masala + Espresso 1.00 | |
| Cashew Kardamom Matcha Milk ^{1d 330ml} +1.00 <small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - Ceremonial Grade - Uji, Japan</small> | |

Tee ^{300ml}

| | |
|--|--|
| Grün - Sencha Yamato ^{+ 0.50} <small>kräftig - intensiv, Japan</small> | |
| Weiß - Yunnan Special <small>blumig - süß, China</small> | |
| Oolong - Formosa <small>blumig - herb, Taiwan</small> | |
| Schwarz - Darjeeling <small>nüssig - süß - leicht scharf, Indien</small> | |

Heimischer Kräutertee ^{300ml}

| | |
|--|--|
| Ruhe <small>Kamille, Lavendel, Goldrute, Linde</small> | |
| Immun <small>Hagebutte, Spitzwegerich, Echinacea, Brennnessel, Löwenzahn</small> | |
| Freude <small>Zitronenmelisse, Johanniskraut, Ringelblume, Apfel</small> | |
| Heiße Ingwer - Zitrone | |
| Heiße Apfel - Ingwer | |
| Frische Kräutertee - Salbei / Minze / Thymian | |