

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

Fermentierter Haferporridge, Stachelbeeren, Nussbutter, Tahini Granola, Lemon Curd ^{1a,1e,2,4} 15.5

Cashewmilchreis, Rhabarberkompott, Cashew Joghurt, Dattelnkaramell, Vanille Rawnola, karamalisierte Dattel ^{1a,1d} 16.5

Cashew Joghurt, Rhabarberkompott, Dattelnkaramell, Nussbutter, Choc Rawnola ^{1a,1d} 16.5

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}, Dattelnkaramell, Nussbutter ^{1a}, Lemon Curd

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

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

Saisonaler Salat Erbse, Belugalinsen, Brokkoli, Kohlrabi, Kartoffeln, Joghurt Estragon Dressing, Erbsenpuree ^{4,5,7,9} 15 / 17

Saisonaler Salat gelbe Bete & Tempeh, Belugalinsen, Süßkartoffel, Coleslaw, Kräuterquark, herzhaftes Granola ^{1c,1d,5,6,7,8,9} 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 ⁴, frische Kräuter +1.5

Sauerteigbrot ^{2,4}, 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}, saisonales Gemüse +3

Tempeh aus Lupinebohnen ^{6,7,8} +4

Sauerteigbrot mit Erbsenpuree, Erbse, Cashew Joghurt, karamalisierte Dattel, eingelegte Zitrone ^{1d,2,4,7,8} 16.5

Sauerteigbrot mit Hummus, gelbe Bete, frische Kräuter, Mandel Chili Öl ^{1a,2,4,8} 16

Warme Tomaten mit Hummus, Pilzragout aus Austernpilzen, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot ^{1a,2,4,7,8} 17

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

Grünes Thai Curry, Erbsen, Brokkoli, Fenchel, Kohlrabi, Brauner Reis, Thai Basilikum, Koriander ^{3,4,8} 17.5

Gelbes Dahl, gelbe Bete, Kräuterquark, Mandel Chili Öl, frische Kräuter ^{1a,1d,3,5,7,8} 17.5

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

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 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

Schokolade Dattel	2
Miso Sesam Keks ^{4,7}	4
Mandel Karamell Keks ^{1a}	4.5
Karotten Orangenbrot ^{1d,4}	5.5
Zitronen Olivenöl Kuchen ^{1a,1d,2,7}	6
Matcha Kakao Cheesecake ^{1a,1b,1d}	6
Rhabarber Cheesecake ^{1a,1d}	5.5
Choco Kaffee Energie Quadrat ^{1c}	4
Fudgy Hazelnut Brownie ^{1a,1c}	6
Rhabarber Crumble Muffin ^{1a}	6

Erfrischend & Juicy

Lemon Limo ^{300ml}	4.5
Orangensaft ^{200ml}	4.5
Grapefruitsaft ^{200ml}	4.5
Beetroot Berry Smoothie ^{300ml}	7.5
Green Tahini Smoothie ^{3,4 300ml}	7.5
Unser Altländer Apfelsaft ^{200ml}	4
Rhabarberschorle / Apfelschorle ^{300ml}	4
Wasser leise / laut ^{300ml / 750}	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

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
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 Iced/Hot

Matcha Latte	5.5 / 7.5
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small>	
Long Matcha	6
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small>	

Cashew Milk ^{1d}

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

Tee ^{300ml}

- Grün - Sencha Yamato ^{+ 0.50}
- kräftig - intensiv, Japan
- Schwarz - Darjeeling
- nussig - süß - leicht scharf, Indien

Heimischer Kräutertee ^{300ml}

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