

Frühstück Mo-Fr 9 - 12 Sa, So & Feiertage 9 - 13

Fermentierter Haferporridge, geröstete Zwetschge, Cashew Joghurt, Tahini Granola, Dattelkaramell, Shiso ^{1a,1d,1e,2,4} 16.5

Shiro Miso Cashewmilchreis, Kirsche, Vanille Rawnola, Cashew Joghurt, Dattelkaramell, karamalisierte Dattel ^{1a,1d,7} 16.5

Cashew Joghurt, Kirsche, Zwetschge, Nussbutter, Choc Rawnola, Estragon ^{1a,1d} 17

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

Süße Basis 8

Fermentierter Haferporridge ², Shiro Miso Reis Porridge ^{1d,7}, Cashew Kokos Joghurt ^{1d}, Bircher Müsli ⁷

Toppings. 2.4

Geröstete Zwetschge, Kirsche, und wenn sie reif sind: Brombeeren

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

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

All Day Mo-Fr 9 - 15 Sa, So & Feiertage 9 - 16

Saisonaler Salat geschmorte Tomate, Belugalinsen, Brokkoli, Fenchel, Schnittlauch Kartoffeln, Kräuteröl, Basilikum ^{1c,5,8,9} 15.5 / 17.5

Saisonaler Salat Tempeh, Quinoa, Süßkartoffel, Rotkohlslaw, Miso Aubergine, Goma Sauce, Mandel Chili Öl ^{1a,4,6,7,8,9} 15.5 / 17.5

Oder wähle deinen Saisonalen Salat & Extras selbst: 16 / 18

Saisonaler Salat

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

Extras

Dressing, geröstete Saaten ⁴, frische Kräuter +1.5

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

Hummus ^{4,8}, Pilzragout ^{7,8}, gegrillte Paprika Butterbohnen dip ⁸, saisonales Gemüse +3

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

Sauerteigbrot mit Gegrillte Paprika & Fenchel, Cashew Joghurt, karamalisierte Dattel, Koriander ^{1a,1d,2,4,8} 17

Sauerteigbrot mit Hummus, geschmorte Tomate, gerösteter Brokkoli, Basilikum ^{1c,2,4,5,8,9} 16.5

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

Lunch Mo-Fr 12 - 15 Sa, So & Feiertage 13 - 16

Auberginen Curry, brauner Reis, Belugalinsen, Cashew Joghurt, Koriander, Mandel-Chili Öl, Cashew ^{1a,1d,3,4,5,7,8} 18

Polenta mit Salbei & Thymian, geschmorte Tomate, Pesto, Basilikum, herzhaftes Granola ^{1a,1c,5,8} 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

WE: laptop-free

Nourishing

Seasonal Food . Natural Drinks

100% pflanzlich

Ohne raffinierten Zucker

Mo - Fr 9 - 15

Sa - So 9 - 16

Besuche uns auch in der Schlüterstraße 86

Oder unsere webshop: www.aendre.de

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 Kekse ^{4,7}	4
Mandel Karamell Kekse ^{1a}	4.5
Hafer Schokolade Quadrate ^{1a}	4.5
Himbeeren Bananenbrot ^{1a,1d,4}	6.5
Zitronen Olivenöl Kuchen ^{1a,1d,2,7}	5
Blaubeeren Vanille Cashew Cheesecake ^{1a,1d}	5.5
Limetten Cheesecake ^{1a,1d}	5
Fudgy Hazelnut Brownie ^{1a,1c}	6
Brombeeren Kardamom Muffin ^{2,7}	6.5
Kirsch Mandel Kuchen ^{1a,1d}	5.5

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 ^{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	5.5
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	6 / 7.5
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small>	
Iced Matcha Lemon	6.5
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan</small>	
Long Matcha	6
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small>	

Cashew Milk ^{1d}

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

Tee ^{300ml}

Grün - Sencha Yamato ^{+ 0.50}	5
<small>kräftig - intensiv, Japan</small>	
Schwarz - Darjeeling	4.8
<small>nussig - 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	