

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

Süß

- Fermentierter Haferporridge**, geröstete Zwetschge, Cashew Joghurt, Tahini Granola, Dattelkaramell, Shiso ^{1a,1d,1e,2,4} 17
- Shiro Miso Cashewmilchreis**, Kirsche, Vanille Rawnola, Cashew Joghurt, Dattelkaramell, karamalisierte Dattel ^{1a,1d,7} 17
- Cashew Joghurt**, Kirsche, Zwetschge, Nussbutter, Choc Rawnola, Estragon ^{1a,1d} 17.5
- 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

Herzhaft

- Sauerteigbrot mit Ge grillter Paprika & Fenchel**, Cashew Joghurt, karamalisierte Dattel, Koriander ^{1a,1d,2,4,8} 17.5
- Sauerteigbrot mit Hummus**, geschmorte Tomate, gerösteter Brokkoli, Basilikum ^{1c,2,4,5,8,9} 17
- Warme Tomaten mit Hummus**, Pilzragout aus Austernpilzen, gerösteter Brokkoli, Kräuteröl, Sauerteigbrot ^{1a,2,4,7,8} 18

Lunch Mo-Fr 11.30 - 15 Sa, So & Feiertage 11.30 - 16

- Saisonaler Salat geschmorte Tomate**, Belugalinsen, Brokkoli, Fenchel, Schnittlauch Kartoffeln, Kräuteröl, Basilikum ^{1c,5,8,9} 17.5
- Saisonaler Salat Tempeh**, Quinoa, Süßkartoffel, Rotkohlslaw, Miso Aubergine, Goma Sauce, Mandel Chili Öl ^{1a,4,6,7,8,9} 17.5
- Auberginen Curry**, brauner Reis, Belugalinsen, Cashew Joghurt, Koriander, Mandel-Chili Öl, Cashew ^{1a,1d,3,4,5,7,8} 18.5
- Polenta mit Salbei & Thymian**, geschmorte Tomate, Pesto, Basilikum, herzhaftes Granola ^{1a,1c,5,8} 17.5

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}, gegrillte Paprika Butterbohnen dip 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

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 ^{300ml}	4
Wasser leise / laut ^{300ml / 750ml}	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

Ciders & Proxies

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

Naturwein

Pet Nat - Propeller von Trübstoff ^{100 ml / 750ml}	6 / 20
<small>Weißburgunder und Kerner, 2020, 12.5%</small>	
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	5.5
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}	6 / 7.5
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small>	
Iced Matcha Lemon ^{300ml}	6.5
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan</small>	
Long Matcha ^{250ml}	6
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan</small>	
Hojicha Latte ^{2 330ml}	6.5
<small>Gerösteter Sencha & Bancha - Karamellig mit warmen Röstnoten, Japan</small>	

Cashew Milk ^{1d}

Masala + Espresso ^{1.00}	
Cashew Kardamom Matcha Milk ^{1d 330ml +1.00}	6
<small>Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan</small>	

Tee ^{300ml}

Grün - Sencha Yamato ^{+ 0.50}	4.8
<small>kräftig - intensiv, Japan</small>	
Weiß - Yunnan Special	
<small>blumig - süß, China</small>	
Oolong - Formosa	
<small>blumig - herb, Taiwan</small>	
Schwarz - Darjeeling	
<small>nüßsig - süß - leicht scharf, Indien</small>	

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	