Richtig schön, dass Du da bist. Bitte am Tresen bestellen :-)

Æ

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, gegrillter Pfirsich, Vanille Rawnola, Cashew Joghurt, Dattelkaramell, karamelisierte Dattel [1a,1d,7] 16.5

Cashew Joghurt, geröstete Zwetschge, Nussbutter, Tahini Granola, Shiso [1a,1d,1e,4] 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, gegrillter Pfirsich
Cashew Joghurt [1d], Dattelkaramell, Nussbutter [1a]
Tahini Granola [1a,1e,4], Vanille Rawnola [1a], Choc Rawnola [1a], Karamellisierte 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, karamellisierte 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 [1a1d,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 ÆNDRÈ 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
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
Pfirsich 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 Haferdrink 2 / 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
Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan

Iced Matcha Lemon 6.5
Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan

Long Matcha 6
Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan

Cashew Milk 1d 6

Masala + Espresso 1.00
Cashew Kardamom Matcha Milk 1d 330ml +1.00
Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan

Tee 300ml

Grün - Sencha Yamato + 0.50 5
kräftig - intensiv, Japan

Schwarz - Darjeeling 4.8
nussig - süß - leicht scharf, Indien

Heimischer Kräutertee 300ml 4.8

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