Richtig schön, dass Du da bist. Nur Kartenzahlung :-)

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, gegrillter Pfirsich, Vanille Rawnola, Cashew Joghurt, Dattelkaramell, karamelisierte Dattel [1a,1d,7] 17

Cashew Joghurt, geröstete Zwetschge, Nussbutter, Tahini Granola, Shiso [1a,1d,1e,4] 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, gegrillter Pfirsich
Cashew Joghurt [1d], Dattelkaramell, Nussbutter [1a]
Tahini Granola [1a,1e,4], Vanille Rawnola [1a], Choc Rawnola [1a], Karamellisierte Dattel

Herzhaft

Sauerteigbrot mit Gegrillter Paprika & Fenchel, Cashew Joghurt, karamellisierte 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 [1a1d,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

Alle Gerichte auch 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 im Lehmweg 31a
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

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
Apfel, Wittmar, 2020, >6.5%	
Proxy Weiss von Klaar x Nature's Calling 750ml	28
Quitte, Löwenzahn, wilde Möhre, Kneese, 2024, >0.05%	

Naturwein

Weiß - Village von Trautwein 100 ml / 750ml	6 / 36
Weißburgunder, Baden, Kaiserstuhl, 2023, 12.5%	
Pet Nat - Scighera von Fiorano 100 ml / 750ml	7 / 45
Pecorino, Marken, 2025, 11.5%	
Grapefruit Mimosa 6.2%	9

Wir haben viele weitere Flaschenweine für euch, sprecht 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 Haferdrink 2 / 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
Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan

Iced Matcha Lemon 300ml 6.5
Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan

Long Matcha 250ml 6
Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan

Hojicha Latte 2 330ml 6.5
Gerösteter Sencha & Bancha - Karamellig mit warmen Röstnoten, 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 4.8

Grün - Sencha Yamato + 0.50
kräftig - intensiv, Japan

Weiß - Yunnan Special
blumig - süß, China

Oolong - Formosa
blumig - herb, Taiwan

Schwarz - Darjeeling
nüssig - 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