

# Frühstück

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

**Fermentierter Haferporridge**, Apfelkompott mit Vanille und Kardamom, Nussbutter, Tahini Granola, Cashew Joghurt 1a,1d,1e,2,4 16.5

**Buchweizen Porridge**, geröstete Zwetschge, Choc Rawnola, Mocha Cream, Dattelkaramell 1a,1d 16.5

**Cashew Joghurt**, geröstete Zwetschge, Nussbutter, Dattelkaramell, Vanille Rawnola 1a,1d, 17.5

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

**Süße Basis 8**

Fermentierter Haferporridge 2, Buchweizen Porridge 1a, Cashew Kokos Joghurt 1d, Bircher Müsli 7

**Toppings. 2.4**

Geröstete Zwetschge, Apfelmuss mit Vanille und Kardamom  
Mocha Cream 1d, Cashew Joghurt 1d, Dattelkaramell, Nussbutter 1a  
Tahini Granola 1a,1e,4, Vanille Rawnola 1a, Choc Rawnola 1a

# All Day

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

**Saisonaler Salat Nordische Wurzelgemüse** mit Golden Kraut, Grünkohl Coleslaw, Blumenkohl Chutney, Tahini 4,5,9 15.5 / 17.5

**Saisonaler Salat Kürbis & Tempeh** mit Quinoa, Nordic Kimchi, Brokkoli, Miso Caesar Sauce, Mandel Chili Öl, Koriander 1a,4,6,7,8,9 15.5 / 17.5

**Create your own** 16 / 18

**Basis:** verschiedene blattsalate  
**wähle 2 aus:** Belugalinsen, Quinoa 4, warme braune Reis 4, geröstete Kartoffeln, Süßkartoffeln 8  
**wähle 3 aus:** Brokkoli, Grünkohl 5, Kürbis, Blumenkohl Chutney 9, Wurzelgemüse 5,9, Nordic Kimchi 7,8,9, Golden Kraut 9  
**Wähle 1 aus:** Kräuteröl 8,9, Tahini 4, Miso Caesar 7,8  
**Wähle 1 aus:** Koriander, Petersilie  
**Geröstete Saaten sind immer dabei**

**Extras**

Dressing, geröstete Saaten 4, frische Kräuter +1.5  
Sauerteigbrot 2,4, glutenfreies Brot 1a,1b,4, Mandel-Chili Öl 1a,8 +2.5  
Hummus 4,8, Pilzragout7,8, Kürbis Miso Butter 7,8, Kürbiskern-Pesto 8, saisonales Gemüse +3  
Tempeh aus Lupinebohnen 6,7,8 +4

**Sauerteigbrot mit Kürbis-Miso-Butter**, Pilzragout aus Austernpilzen, Grünkohl Chips, herzhaftes Granola 1c,2,4,5,7,8 17

**Sauerteigbrot mit Hummus**, Kürbis, Blumenkohl Chutney, Kürbiskern-Pesto, Brunnenkresse, Mandel-Chili Öl 1a,2,4,8,9 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

**Kokosbutter Blumenkohl Curry**, brauner Reis, Blumenkohl Chutney, Mandel-Chili Öl, Koriander 1a,1d, 4,8,9 18

**Kürbis Risotto**, Brunnenkresse-Pesto, herzhaftes Granola 1c,1d, 3,5,8 18.5

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

# Richtig schön, dass Du da bist,



im AENDRÉ 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 <sup>4,7</sup>                         | 4   |
| Mandel Karamell Kekse <sup>1a</sup>                     | 4.5 |
| Apfel Zichorienbrot <sup>1a,1d</sup>                    | 6   |
| Kürbisbrot <sup>2</sup>                                 | 5.5 |
| Apfel Cashew Cheesecake <sup>1a,1b,1d</sup>             | 5.5 |
| Lebkuchen Salted Caramel Cheesecake <sup>1a,1b,1d</sup> | 5.5 |
| Birnen Kardamom Muffin <sup>2,7</sup>                   | 6.5 |
| Fudgy Hazelnut Brownie <sup>1a,1c</sup>                 | 5.5 |

## Erfrischend & Juicy

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| Lemon Limo <sup>300ml</sup>                      | 4.5     |
| Orangensaft <sup>200ml</sup>                     | 4.5     |
| Grapefruitsaft <sup>200ml</sup>                  | 4.5     |
| Beetroot Berry Smoothie <sup>300ml</sup>         | 7.5     |
| Green Tahini Smoothie <sup>3,4 300ml</sup>       | 7.5     |
| Unser Altländer Apfelsaft <sup>200ml</sup>       | 4       |
| Rhabarberschorle / Apfelschorle <sup>300ml</sup> | 4       |
| Wasser leise / laut <sup>300ml / 750</sup>       | 3 / 5.2 |
| Charitea Mate <sup>330ml</sup>                   | 4.5     |
| Lemonaid Blutorange <sup>330ml</sup>             | 4.5     |

## Haus Fermentationen

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Saisonale Wasserkefir < 0.5% <sup>100ml / 200ml</sup>   | 5 / 7   |
| Kombucha Fukamushi Sencha < 0.5% <sup>100ml/200ml</sup> | 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<sup>2</sup> / Erbsendrink

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| 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     |
| Salty Schokolade                      | 6       |

## Immunity drinks

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Heiße Orange Ingwer                                  | 6   |
| Heiße Ingwer - Zitrone                               | 4.8 |
| Heiße Apfel - Ingwer                                 | 4.8 |
| Kräutertee - Salbei / Minze / Thymian                | 4.8 |
| Kurkuma Ingwer Zitronen Orangen Shot <sup>45ml</sup> | 3.9 |

## 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 <sup>1d</sup>

|                                                                 |   |
|-----------------------------------------------------------------|---|
| Masala + Espresso <sup>1.00</sup>                               | 6 |
| Cashew Kardamom Matcha Milk <sup>1d 330ml</sup>                 | 7 |
| Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan |   |

## Tee <sup>300ml</sup>

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Grün - Sencha Yamato                 | 5   |
| kräftig - intensiv, Japan            |     |
| Schwarz - Darjeeling                 | 4.8 |
| nussig - süß - leicht scharf, Indien |     |

## Heimischer Kräutertee <sup>300ml</sup> 4.8

|        |                                                             |
|--------|-------------------------------------------------------------|
| Ruhe   | Kamille, Lavendel, Goldrute, Linde                          |
| Immun  | Hagebutte, Spitzwegerich, Echinacea, Brennnessel, Löwenzahn |
| Freude | Zitronenmelisse, Johanniskraut, Ringelblume, Apfel          |