

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

Süß

- Fermentierter Haferporridge**, Apfelkompott mit Vanille und Kardamom, Nussbutter, Tahini Granola, Cashew Joghurt 1a,1d,1e,2,4 17
- Buchweizen Porridge**, geröstete Zwetschge, Choc Rawnola, Mocha Cream, Dattelnkaramell 1a,1d 17
- Cashew Joghurt**, geröstete Zwetschge, Nussbutter, Dattelnkaramell, Vanille Rawnola 1a,1d, 17.5
- Oder kreierte 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}, Dattelnkaramell, Nussbutter ^{1a}

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

Herzhaft

- Sauerteigbrot mit Kürbis-Miso-Butter**, Pilzragout, Grünkohl Chips, herzhaftes Granola 1c,2,4,5,7,8 17.5
- Sauerteigbrot mit Hummus**, Kürbis, Blumenkohl Chutney, Kürbiskern-Pesto, Brunnenkresse, Mandel-Chili Öl 1a,2,4,8,9 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 Nordische Wurzelgemüse** mit Golden Kraut, Grünkohl Coleslaw, Blumenkohl Chutney, Tahini 4,5,9 17.5
- Saisonaler Salat Kürbis & Tempeh** mit Quinoa, Nordic Kimchi, Brokkoli, Miso Caesar Sauce, Mandel Chili Öl, Koriander 1a,4,6,7,8,9 17.5
- Kokosbutter Blumenkohl Curry**, brauner Reis, Blumenkohl Chutney, Mandel-Chili Öl, Koriander 1a,1d, 4,8,9 18.5
- Kürbis Risotto**, Brunnenkresse-Pesto, herzhaftes Granola 1c,1d, 3,5,8 19

Extra Toppings

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

Hummus ^{4,8}, Pilzragout^{7,8}, Kürbis Miso Butter ^{7,8}, Kürbiskern-Pesto ⁸, saisonales Gemüse +3

Tempeh aus Lupinebohnen ^{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 ÆNDRE 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

Proxy Weiss von Klaar x Nature's Calling ^{750ml} Quitte, Löwenzahn, wilde Möhre, Kneese, 2024, >0.05%	28
---	----

Naturwein

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

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
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 ^{45ml}	3.9

Matcha & Hojicha ^{Iced/Hot}

Matcha Latte ^{330ml} Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan	6 / 7.5
Iced Matcha Lemon ^{300ml} Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan	6.5
Long Matcha ^{250ml} Saemidori, Okumidori, Yabukita - 97/100 P.; Ceremonial Grade - Uji, Japan	6
Hojicha Latte ^{2 330ml} Gerösteter Sencha & Bancha - Karamellig mit warmen Röstnoten, Japan	6.5

Cashew Milk ^{1d}

Masala + Espresso 1.00	6
Cashew Kardamom Matcha Milk ^{1d 330ml} Saemidori, Okumidori, Yabukita - Traditional Grade - Uji, Japan	7

Tee ^{300ml}

Grün - Sencha Yamato ^{+ 0.50} kräftig - intensiv, Japan	4.8
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}	