

DRINKS

COFFEE & MORE

Espresso / Doppio	2 / 3
Espresso macchiato	2.6
Americano	3
Cappuccino	kl.: 3.9 gr.: 4.3
Milchkaffee	4.5
Flat white	4.2
Cortado	3.5
Affogato	4
Veganes Vanille / Schoko Eis + Espresso	
Kaffee Mochá	4.6
Heiße Schoki	4.6
Matcha Latte	4.8
Kurkuma Latte	4.6
Vanilla Chai Latte	4.6
Dirty-Chai Latte	4.8
Chai-Latte + Espresso Shot	

ICED

Coldbrew	3.5
Iced Americano	4
Iced Latte	4.6
Iced Chocolate	4.7
Iced Chai	4.7
Iced Kurkuma	4.7
Iced Matcha	4.7
Iced Mochá	4.7
Iced Dirty-Chai	4.9
Iced-Himbeer-Matcha	5.5

- Ab Jetzt auch Decaf ! -

TEA

Unser frischer Tee und die Tee- Kreationen von Teegschwender wird in 0,4l Kännchen serviert.

English Breakfast Tea	5
Sencha Grüntee	5
Wilder Waldbeeren Tee	5
Rooibos Tee	5
Kräuter Tee	5
Frischer Ingwer / Minze Tee	4

SOFT DRINKS

Wasser Sprudel / Still	4.5 0.75l 2.5 0.3l
Hausgemachte Limo	5 0.45l
Zitronen-Ingwer-Rosmarin	
Fritz-Cola	3.2 0.2l
Fritz-Cola light	3.2 0.2l
Rhabarber-Schorle	3.2 0.2l
Mate	3.5 0.33l
Limetten-Schorle	3.5 0.33l
Apfel- Schorle Naturtrüb	3.5 0.3l
Blutorangen-Schorle	3.5 0.33l
Marakuja-Saftschorle	3.5 0.3l
Johannisbeer-Saftschorle	3.5 0.33l

FRESH JUICE

Orangensaft	3.5 0.25l 5.2 0.33l
Classic	5.2 0.33l
Apfel-Karotte-Ingwer	
Red	5.2 0.33l
Apfel-Orange-Rote Beete-Ingwer	
Green	5.2 0.33l
Ananas-Sellerie-Spinat-Ingwer-Apfel	

SPECIALS

Iced Himbeer Mochá	5.5
Himbeer-Püree, Hafermilch, Espresso	
Espresso Sunrise	5.5
Espresso, Orangensaft, Eiswürfel	
Pumpkin Spice Latte	5.5
Espresso, Milch, Pumpkin Spice Sirup	

Sirup: Vanille, Pumpkin-Spice, Karamel +0.3

Wahl aus Hafermilch (Oatly), Mandelmilch, Kokosmilch, Sojamilch oder Kuhmilch.
Milchalternativen ohne Aufpreis♥

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

Für weitere Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen stehen wir euch gerne zur Verfügung !

BRUNCH

9am - 2.30pm

SWEET

GRANOLA & YOGURT - 9.9

Hausgemachtes Nuss- Granola, veganer Naturjoghurt, Banane, hausgemachtes Kompott
glutenfrei +1

OVERNIGHT OATS - 9.9

Overnight Oats, Chia, Zimt, Mandelmilch, veganer Naturjoghurt, Himbeerpüree, Banane, hausgemachtes Granola, hausgemachtes Kompott
glutenfrei +1

BANANARAMA - 14.5

Zwei Scheiben gegrilltes Bananenbrot, veganer Naturjoghurt, hausgemachtes Kompott, Banane, Granola, Granatapfel
- Eine Scheibe - 7.5

OPEN SANDWICHES

Wahl aus einer oder zwei Scheiben | glutenfrei +1

AVOCADOMAD - 8 / 15.9

Sauerteig-Brot, hausgemachter Hummus, Avocado, Ruccola, Schnittlauch

CARROTWICH - 7.8 / 15.5

Sauerteig Brot, marinierte Karotten, Hummus, Ruccola, weißer Sesam, Tandoori

SWEETWHICH- 7.8 / 15.5

Sauerteig Brot, hausgemachter Hummus, Ruccola, gegrillte Süßkartoffel, veganer Hirtenkäse, Granatapfel

BEETYWHICH- 7.8 / 15.5

Sauerteig Brot, hausgemachter Hummus, Ruccola, gegrillte Rote-Beete, veganer Hirtenkäse, Granatapfel

ADD ONS

- Ahornsirup - 0.5
- Erdnussmus - 1
- Himbeerpüree -0.5

ADD ONS

- Rührei aus 2 Bio Eiern -5
- Weich gekochtes Ei -2.5
- 2 Spiegeleier -4.5
- Hirtenkäse / V -1.5

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

Für weitere Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen stehen wir euch gerne zur Verfügung !

BRUNCH

9am - 2.30pm

EGGS & MORE

SCRAMBLED EGGS - 13.9

Rührei aus zwei Bio Eiern, Gemischter Blattsalat, hausgemachtes Salat-Dressing, Avocado, Butter, Sauerteig-Brot

glutenfrei +1

extra Tomate & Hirtenkäse +1

SCANDI MORNING - 11

Weich gekochtes Ei, Comté- Käse, Gewippte Butter,

Beeren-Marmelade, Sauerteig-Brot

glutenfrei +1

SHAKSHUKA - 15.5

Würziger Tomaten-Paprika Sugo, 2 Pochierte Bio Eier,

Hirtenkäse, Avocado und Sauerteig-Brot

glutenfrei +1

Vegan - ohne Aufpreis. Ohne Eier mit veganem Hirtenkäse.

GRILLED CHEESE SANDWICH - 13.8

Cheese Sandwich aus Sauerteigbrot und zwei verschiedenen Käse mit

Essig-Gurke, hausgemachter veganer Chili Mayo und

Salt & Vinegar Chips (oder Salat)

Veganes Grilled Cheese - ohne Aufpreis

GRILLED CHEESE EXTRAS (BUILD IT YOURSELF)

Jalapenos - 1.5

Basilikum Pesto - 0.5

Rucola -0.5

2 Bio-Spiegeleier - 4.5

Getrocknete Tomaten - 1.5

Kimchi - 1.5

Hirtenkäse - 1.5

Hallumi - 3

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

Für weitere Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen stehen wir euch gerne zur Verfügung !

BRUNCH

9am - 2.30pm

BUILD YOUR OWN PLATE

Stelle dir dein ganz eigenes Frühstück aus unseren Sides zusammen !

- Weich gekochtes Bio Ei - 2.5
- Rührei aus zwei Bio Eiern - 5
- Zwei Bio - Spiegeleier - 4.5
- Halbe Avocado - 3.5
- Sauerteig Brot - 2.5
- Hausgemachter Hummus - 3
- Hirtenkäse natur /vegan - 1.5
- Kleiner gemischter Salat - 4.5
- Großer Salat mit gegrilltem Gemüse - 10.5
- Gewippte Butter mit Meersalz- 1.5
- Gegrillte Süßkartoffeln - 2
- Gegrillte Rote-Beete - 2
- Getrocknete Tomaten -1.5
- Gegrillter Halloumi - 3
- Vergane Chili Mayo - 2
- Kimchi - 1.5
- Nussmus - 1
- Beeren- Marmelade
- Hausgemachtes Kompott - 1.5
- Mini-Granola Bowl - 4

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

Für weitere Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen stehen wir euch gerne zur Verfügung !

ALL DAY LONG

9am - end

BEEREN BANANENBROT - 4

Bestes Bananenbrot in Town, warm
auf Wunsch mit veganem Naturjoghurt,
saisonalen Früchten und hausgemachtem Kompott + 3.5

HAUSGEMACHTER KUCHEN - 4

Unsere leckeren Kuchen werden täglich frisch gebacken und
sind an die jeweilige Saison angepasst.
glutenfreie Kuchen: 4.2

WARMER CRUMBLE - 5.2

Hausgemachter glutenfreier Crumble mit wechselndem Obst
der Saison
mit veganem Vanilleeis + 2.5

HAUSGEMACHTE QUICHE - 6.5

Wechselte hausgemachte vegane Quiche - warm

VEGANE "SNICKERS" DATTEL - 2.8

Kleine Energie Datteln mit Erdnüssen, Erdnussmus, Kokos und
Schokolade! Für den kleinen süßen Hunger zwischendurch.

VEGANES EIS - 2.5

Wahl aus Vanille oder Schoko-Haselnuss
Mit Himbeersoße und Granola +1€

MEHR FINDET IHR IN UNSERER VITRINE

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

Für weitere Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen stehen wir euch gerne zur Verfügung!

DRINKS II

COCKTAILS

Aperol Spritz 7.5

Aperol | Prosecco | Soda

Aperol Sour 8.8

Aperol | Zitrone | Orange

Pink Gin Tonic 8.5

Bombay Gin | Fevertree Tonic | Grapefruit

Moscow Mule 8

Vodka | Ginger Beer | Limette | Gurke

Negroni 7.5

Martini Rosso | Campari | Gin |

Sweet Ginger 8.5

Vodka | Ingwer | Zitrone | Rosmarin | Blutorange

Passionfruit Sour 8.8

Vodka | Passionsfrucht | Vanille | Zitrone

Espresso Martini 8

Vodka | Espresso | Kaffeelikör

The Italian 8

Italicus | Zitrone | Ginger-Beer

SPARKLY

Riesling Sekt 6.5 ^{0.15l}

Prosecco Royal 5.5 ^{0.2l}

Mimosa 7 ^{0.3l}

BASICS

Noam Bier 5 ^{0.34l}

Riesling Schorle 5 ^{0.45l}

WEIN OFFEN

Riesling „Johannishof“ 2021 5.5 / ^{0.15l}

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Weißer Burgunder „Tradition“ 2022 5.5 / ^{0.15l}

Phillip Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Grauer Burgunder 2022 5.5 / ^{0.15l}

Heinrich Gieß, VDP, Bad-Dürkheim

„Clarette“ Cuvee Rosé 2021 6.5 / ^{0.15l}

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Blauer Spätburgunder 7 / ^{0.15l}

Knipser, Laumersheim, Pfalz

SEKT

Menger-Krug Riesling Sekt 28 / ^{0.75l}

Menger-Krug, Deidesheim

WEIN - FLASCHE

Riesling „Kapellen“ 27 / ^{0.75l}

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Weißburgunder Tradition 2022 26 / ^{0.75l}

Phillip Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Grauer Burgunder 2021 20 / ^{0.75l}

Heinrich Gieß, VDP, Bad Dürkheim

Chardonnay Höhenflug 2021 38 / ^{0.75l}

Hensel, Bad-Dürkheim, Pfalz

„Clarette“ Cuvee Rosé 2021 30 / ^{0.75l}

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Sauvignon Blanc II 25 / ^{0.75l}

Von Winning, Deidesheim, Pfalz

Blauer Spätburgunder 34 / ^{0.75l}

Knipser, Laumersheim, Pfalz