

# 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 <sup>0.15l</sup>

Prosecco Royal 5.5 <sup>0.2l</sup>

Mimosa 7 <sup>0.3l</sup>

## BASICS

Noam Bier 5 <sup>0.34l</sup>

Riesling Schorle 5 <sup>0.45l</sup>

## WEIN OFFEN

Riesling „Johannishof“ 2021 5.5 / <sup>0.15l</sup>

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Weißer Burgunder „Tradition“ 2022 5.5 / <sup>0.15l</sup>

Phillip Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Grauer Burgunder 2022 5.5 / <sup>0.15l</sup>

Heinrich Gieß, VDP, Bad-Dürkheim

„Clarette“ Cuvee Rosé 2021 6.5 / <sup>0.15l</sup>

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Blauer Spätburgunder 7 / <sup>0.15l</sup>

Knipser, Laumersheim, Pfalz

## SEKT

Menger-Krug Riesling Sekt 28 / <sup>0.75l</sup>

Menger-Krug, Deidesheim

## WEIN - FLASCHE

Riesling „Kapellen“ 27 / <sup>0.75l</sup>

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Weißburgunder Tradition 2022 26 / <sup>0.75l</sup>

Phillip Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Grauer Burgunder 2021 20 / <sup>0.75l</sup>

Heinrich Gieß, VDP, Bad Dürkheim

Chardonnay Höhenflug 2021 38 / <sup>0.75l</sup>

Hensel, Bad-Dürkheim, Pfalz

„Clarette“ Cuvee Rosé 2021 30 / <sup>0.75l</sup>

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Sauvignon Blanc II 25 / <sup>0.75l</sup>

Von Winning, Deidesheim, Pfalz

Blauer Spätburgunder 34 / <sup>0.75l</sup>

Knipser, Laumersheim, Pfalz