



Café Nunu

Happy to see you!

Brunch gibts Mittwoch-Freitag von 10.00-15.00 Uhr
Und Samstag + Sonntag von 9.00-15 Uhr

Alle Specials findet ihr auf unserer Tafel an der Theke
oder ihr fragt uns !

Ihr wollt eure Fotos von unserem Café teilen?

YAYYY!

markiert uns @nunu_mannheim

Wifi Passwort:
goodfoodmood

- Kartenzahlung ab 10€ -

DRINKS

COFFEE & MORE

Espresso / Doppio	2 / 3
Espresso macchiato	2.6
Americano	kl.: 3 gr.: 3.8
Cappuccino	kl.: 4 gr.: 4.4
Milchkaffee	4.6
Flat white	4.3
Cortado	3.8
Affogato	4.2
Veganes Vanille / Schoko Eis + Espresso	
Heiße Schoki	4.8
Kurkuma Latte	4.8
Chai Latte	4.8
Matcha Latte	5.0
Dirty-Chai Latte	5.0
Chai-Latte + Espresso Shot	
Kaffee Mochá	5.0
Kakao-Pulver + Espresso Shot	

ICED

Coldbrew	3.8
Iced Americano	4
Iced Latte	4.8
Iced Chocolate	4.8
Iced Chai	4.8
Iced Kurkuma	4.8
Iced Matcha	5.0
Iced Mochá	5.0
Iced Dirty-Chai	5.0
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
Zitrone-Ingwer-Rosmarin	
Fritz-Cola	3.2 0.2l
Fritz-Cola light	3.2 0.2l
Fritz Rhabarber-Schorle	3.2 0.2l
Charitea Mate	3.5 0.33l
Limetten-Schorle <small>LemonAid</small>	3.5 0.33l
Blutorangen-Schorle <small>LemonAid</small>	3.5 0.33l
Marakuja-Saftschorle <small>LemonAid</small>	3.5 0.3l
Apfel- Schorle Naturtrüb	3.5 0.3l
Johannisbeer-Saftschorle	3.5 0.33l

FRESH JUICE

Orangensaft	4 0.25l 5.3 0.33l
Classic	5.3 0.33l
Apfel-Karotte-Ingwer	
Red	5.3 0.33l
Apfel-Orange-Rote Beete-Ingwer	
Green	5.3 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	5.0
Espresso, Milch, Pumpkin Spice Sirup	

Sirup: Vanille, Pumpkin-Spice, Karamel +0.3

Wahl aus Hafermilch (Oatly), Mandelmilch, Kokosmilch, Sojamilch oder Kuhmilch.

Milchalternativen ohne Aufpreis♥

BRUNCH

9am - 2.30pm

SWEET

GRANOLA & YOGURT - 10.5

Hausgemachtes Nuss- Granola, veganer Naturjoghurt, Banane, Obst der Saison, Himbeerpüree
glutenfrei +1

OVERNIGHT OATS - 11.5

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

BANANARAMA - 14.7

Zwei Scheiben frisches hausgemachtes Bananenbrot, veganer Naturjoghurt, hausgemachtes Kompott, Banane, hausgemachtes Nuss-Granola, Obst der Saison, Himbeerpüree
-Banana Side (halbe portion) - 7.7

OPEN SANDWICHES

Wahl aus einer oder zwei Scheiben | glutenfrei +1

AVOCADOMAD - 9.8 / 19.5

Frisches Sauerteig-Brot, hausgemachter Hummus, frische Avocado, Ruccola, Schnittlauch, hausgemachtes Avocado-Topping

SWEETWHICH- 9.6 / 19

Frisches Sauerteig Brot, hausgemachter Hummus, Ruccola, gegrillte Bio Süßkartoffel, veganer Hirtenkäse, Granatapfel, Schwarzer Sesam

BEETYWHICH- 9.6 / 19

Frisches Sauerteig Brot, hausgemachter Hummus, Ruccola, gegrillte Bio Rote-Beete, veganer Hirtenkäse, Ringelblume

ADD ONS

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

ADD ONS

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

BRUNCH

9am - 2.30pm

EGGS & MORE

SCRAMBLED EGGS - 15.9

Rührei aus zwei Bio Eiern, Gemischter Blattsalat, hausgemachtes Salat-Dressing, frische Avocado, Butter, frisches Sauerteig-Brot
glutenfrei +1
extra Tomate & Hirtenkäse +1

SCANDI MORNING - 12

Weich gekochtes Bio Ei, Französischer Comté- Käse, Butter,
Brombeer-Marmelade, frisches Sauerteig-Brot
glutenfrei +1

SHAKSHUKA - 17.5

Würziger Tomaten-Paprika Sugo, 2 Pochierte Bio Eier,
Hirtenkäse, frische Avocado und frisches Sauerteig-Brot
glutenfrei +1
Vegan - ohne Aufpreis. Ohne Eier mit veganem Hirtenkäse.

GRILLED CHEESE SANDWICH - 15.8

Cheese Sandwich aus frischem Sauerteigbrot, Edamer und Cheddar Käse,
mit Essig-Gurke, hausgemachter veganer Chili Mayo und wahlweise mit
Salat oder Salt & Vinegar Chips
Veganes Grilled Cheese - ohne Aufpreis

GRILLED CHEESE EXTRAS (ADD ONS)

Jalapenos - 1.5

Kimchi - 1.5

2 Bio-Spiegeleier - 4.5

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
Butter mit Meersalz- 1.5
Gegrillte Süßkartoffeln - 2
Gegrillte Rote-Beete - 2
Vergane Chili Mayo - 2
Kimchi - 1.5
Nussmus - 1
Brombeer- Marmelade
Hausgemachtes Kompott - 1.5
Mini-Granola Bowl - 4

ALL DAY LONG

9am - end

BEEREN BANANENBROT - 4.2

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

HAUSGEMACHTER KUCHEN - 4.2

Unsere leckeren veganen Kuchen werden frisch gebacken und
sind an die jeweilige Saison angepasst.

WARMER CRUMBLE - 5.2

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

HAUSGEMACHTE QUICHE - 6.5

Wechselnde hausgemachte vegane Quiche - warm

VEGANE "SNICKERS" DATTEL - 2.8

Hausgemachte gefüllte Medjool Datteln mit Erdnüssen, Erdnussmus,
Kokos und dunkler Schokolade

MEHR FINDET IHR IN UNSERER VITRINE

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

Sweet Ginger 8.5

Vodka | Ingwer | Zitrone | Rosmarin | Blutorange

Passionfruit Sour 8.8

Vodka | Passionsfrucht | Vanille | Zitrone

Espresso Martini 8

Vodka | Espresso | Kaffeelikör

SPARKLY

Rosé Sekt 6.5 0.15l

Prosecco 4.0 0.2l

Mimosa 7 0.3l

BASICS

Noam Bier 5 0.34l

Riesling Schorle 5 0.45l

SHOTS - 2€

Berliner Luft

Baileys

Heidelberger Melonenschnaps

Eierlikör

Vodka

Tequila

Birnenbrand

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 Sekt Rosé 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

„Clarette“ Cuvee Rosé 2021 30 / 0.75l

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Blauer Spätburgunder 34 / 0.75l

Knipser, Laumersheim, Pfalz