

DRINKS

COFFEE & MORE

Espresso / Doppio	2 / 3
Macchiato	2.6
Americano	3
Cappuccino	kl.: 3.9 gr.: 4.3
Milchkaffee	4.5
Flat white	4.2
Affogato	4
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

ICED

Coldbrew	3.5
Iced Latte	4.5
Iced Chocolate	4.6
Iced Chai	4.6
Iced Kurkuma	4.6
Iced Matcha	4.6
Iced Mochá	4.6
Iced Dirty-Chai	4.8
Iced-Erdbeer-Matcha	5.5

TEA

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

English Breakfast Tea	5
Sencha Grüntee	5
Sanddorn-Ingwer Tee	5
Wilder Waldbeeren Tee	5
Rooibos Tee	5
Vervene 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
Rhabarber-Schorle	3.2 0.2l
Mate	3.5 0.33l
Limetten-Schorle	3.5 0.33l
Apfel- Schorle Naturrüb	3.5 0.3l
Blutorangen-Schorle	3.5 0.33l
Marakuja-Saftschorle	3.5 0.3l
Johannisbeer-Saftschorle	3.5 0.33l
Kombucha Lemon	4.5 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	

SEASONAL SPECIALS

Iced Strawberry Mochá	5.5
Erdbeerpüree, Hafermilch, Mochá,	
Strawberry Sour	8.5
Vodka, Erdbeere, Vanille, Zitrone	
Wahl aus Hafermilch, Mandelmilch 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 !

BREAKFAST COMBOS

9am – 3pm

Alle Combos werden mit einem
frisch gepressten Orangensaft serviert.

RISE & SHINE – 20.5

Eine Scheibe Avocadomad,
Rührei aus zwei Bio Eiern &
Mini Granola

VEGAN OLYMP – 20

Eine Scheibe Avocadomad,
gemischter Salat und &
Mini Granola

I WANT BREAD – 19.4

Eine Scheibe Avocadomad,
und eine Scheibe Peanutwich,
+ Ei 2.5

ALL OR NOTHING – 21.5

Basilikum Rührei, halbe Avocado,
Hirtenkäse, Butter, Marmelade, Sauerteig-Brot &
Mini Granola

DRINKS

Riesling / Rosé-Sekt – 6.5 0.15l

Prosecco Royal – 5.5 0.2l

Orange- Mimosa – 7 0.2l

Passionfruit Sour – 8.8 0.33l

Aperol Sour – 8.8 0.33l

Espresso Martini – 8 0.3l

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

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

BREAKFAST

9am - 3pm

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, 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, Rucola, Schnittlauch

BEETYWICH - 7.8 / 15.5

Sauerteig-Brot, hausgemachter Hummus, Rucola, gegrillte Rote-Beete, veganer Hirtenkäse

CARROTWICH - 7.8 / 15.5

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

SWEETWICH - 7.8 / 15.5

Sauerteig Brot, hausgemachter Hummus, Rucola, Gegrillte Süßkartoffel-Scheiben, veganer Hirtenkäse, Granatapfelkerne

STRAWBERRY & PEANUT - 7.8 / 15.5

Sauerteig Brot, Erdnussmus, Banane, Erdbeeren, Granatapfel

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.


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

BREAKFAST

9am - 3pm

EGGS & MORE

SHAKSHUKA - 15.9

Hausgemachter Tomaten-Paprika Sugo,
zwei weiche Bio Eier, Hirtenkäse, Avocado, Sauerteig-Brot
glutenfrei +1
vegan (mit Salat & veganem Hirtenkäse) +0 

SCRAMBLED EGGS - 13.9

Rührei aus zwei Bio Eiern, Gemischter Blattsalat, hausgemachtes
Salat-Topping, 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

EXTRAS

Halbe Avocado - 3.5
Drei Scheiben Sauerteig Brot - 2.5
Weich gekochtes Bio Ei - 2.5
Hausgemachter Hummus - 3
Hirtenkäse natur /vegan - 2
Nussmus - 2
Rührei aus zwei Bio Eiern - 5
Kleiner gemischter Salat - 4.5
Beeren-Marmelade - 2
Hausgemachtes Kompott - 2
Gewippte Butter mit Meersalz und Basilikum - 2

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

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

LUNCH & MORE

12am - 4pm | last order 3.30pm

SPRING SALAD BOWL - 10.5

Großer Salat, Radieschen, marinierte Karotten, veganer Hirtenkäse, Salziges Granola, Granatapfel & Sauerteig-Brot glutenfrei +1

HAUSGEMACHTE QUICHE - 11.5

Wechselte hausgemachte Quiche mit buntem Pflücksalat, Ruccola, Granatapfel und salzigem Granola Topping ohne Salat: 6.5

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)

VEGAN GRILLED CHEESE SANDWICH - 13.8

Cheese Sandwich aus Sauerteigbrot, Tomaten, Hummus, Rucola, Essig-Gurke, hausgemachter veganer Chili Mayo und Salt & Vinegar Chips (oder Salat)

GROßER BLATTSALAT - 8

Gemischter Blattsalat mit Ruccola, Granatapfel, Haus-Dressing und salzigem Granola
Mit Sauerteig-Brot +1
glutenfrei +1

LUNCH SPECIAL

Saisonal inspiriert und frisch zubereitet
Schaut auf unserer Tafel oder fragt bei uns nach :)

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.

CHIA PUDDING IM GLAS - 7.5

Schoko Chia-Pudding mit Mandelmilch, Sojajoghurt,
hausgemachtem Kompott und hausgemachtem Granola
glutenfrei +1

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.

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

DRINKS

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

SPARKLY

Riesling Sekt 6.5
0.15l

Rosé Sekt 6.5
0.15l

Prosecco Royal 5.5
0.2l

Mimosa 7 0.3l

BASICS

Noam Bier 5 0.34l

Riesling Schorle 4 0.3l

WEIN OFFEN

Riesling „Johannishof“ 2021 5.5 / 0.15l
Knipser, Laumersheim, Pfalz

Sauvignon Blanc 2021 6 / 0.15l
Knipser, Laumersheim, Pfalz

Grauer Burgunder Aufwind 2021 5.5 / 0.15l
Hensel, Bad-Dürkheim, Pfalz

„Clarette“ Cuvee Rosé 2021 6.5 / 0.15l
Knipser, Laumersheim, Pfalz

Petz Roter Cuvee 7 / 0.15l
Oliver Zeter, Neustadt a.d.Weinstraße, Pfalz

SEKT

Menger-Krug Riesling Sekt 28 / 0.75l

Menger-Krug Rosé Sekt 30 / 0.75l
Menger-Krug, Deidesheim

WEIN - FLASCHE

Riesling Kabinett 2021 20 / 0.75l
Gies, Friedelsheim, Pfalz

Weißburgunder 2022 22 / 0.75l
Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz

Sauvignon Blanc 2021 26 / 0.75l
Knipser, Laumersheim, Pfalz

Grauer Burgunder Aufwind 2021 24 / 0.75l
Hensel, Bad-Dürkheim, Pfalz

Chardonnay Höhenflug 2021 36 / 0.75l
Hensel, Bad-Dürkheim, Pfalz

„Clarette“ Cuvee Rosé 2021 30 / 0.75l
Knipser, Laumersheim, Pfalz