



Breakfast Happy Hour

Dienstag-Freitag
9:00-10:30

Zu jedem Frühstück + Saft / Limo
= 1 Heißgetränk for free



'SUNNY SIPS' DRINKS HAPPY HOURS

Donnerstag - Sonntag
14:00-16:00 Uhr

Alle Cocktails 7€

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
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-Himbeer-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 Himbeer Mochá 5.5
Himbeer-Püree, Hafermilch, Espresso

Espresso Sunrise 5.5
Espresso, Orangensaft, Eiswürfel

Espresso & Pink Tonic 5.5
Espresso, Tonic Water, Grapefruit

Wahl aus Hafermilch (Oatly), 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

ALL OR NOTHING – 21.5

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

DRINKS

Riesling Sekt – 6.5 0.15l
Orange- Mimoso – 7 0.2l
Passionfruit Sour – 8.8 0.33l
Aperol Sour – 8.8 0.33l
Espresso Martini – 8 0.3l

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, Ruccola, Schnittlauch

CARROTWICH - 7.8 / 15.5

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

TOMATOWHICH- 7.8 / 15.5

Sauerteig Brot, hausgemachter Hummus, Ruccola, Oxshenherz-Tomaten,
veganer Hirtenkäse, Schnittlauch

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

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
Mini-Granola Bowl - 4
Burrata mit Balsamico und Meersalz- 5.5

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

MIXED 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)

BURRATA UND TOMATEN CARPACCIO - 14.5

Ochsenherz-Tomaten, Italienische Burrata, geröstete Pinienkerne, Himbeer-Balsamico, Basilikum und frischem Sauerteigbrot 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.

VEGANES VANILLEEIS - 3.5

Mit Himbeersoße und Granola

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