



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 !

APEROL – SPRITZ HAPPY HOUR
14-16 UHR
5€

Ihr wollt eure Fotos von unserem Café teilen?

YAYYY!

markiert uns @nunu_mannheim

Wifi Passwort:
goodfoodmood

DRINKS

COFFEE & MORE

Espresso / Doppio	2.5/ 3.5
Espresso macchiato	3
Americano	kl.: 3.5 gr.: 4.5
Cappuccino	kl.: 4 gr: 5
Milchkaffee	4.8
Flat white	4.5
Cortado	3.5
Affogato	4.5
Veganes Vanille / Schoko Eis + Espresso	
Heiße Schoki	5
Chai Latte	5
Matcha Latte	6
Dirty-Chai Latte	6
Chai-Latte + Espresso Shot	
Kaffee Mochá	6
Kakao-Pulver + Espresso Shot	

ICED

Coldbrew	4
Iced Americano	4.5
Iced Latte	5.3
Iced Cappuccino	4.5 / 5.5
Iced Chocolate	5.5
Iced Chai	5.5
Iced Matcha	6.5
Iced Mochá	6.5
Iced Dirty-Chai	6.5
Iced- Himbeer- Matcha	7
Iced- Himbeer- Mochá	7

- Ab Jetzt auch Decaf ! -

TEA

Unser frischer Tee und die Tee- Kreationen von Teegschwender wird in 0,4l Kannchen 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	4 0.33l
Zitrone-Ingwer-Rosmarin	
Fritz-Cola	4 0.2l
Fritz-Cola light	4 0.2l
Fritz Rhabarber-Schorle	4 0.2l
Charitea Mate	4.2 0.33l
Limetten-Schorle	4.2 0.33l
LemonAid	
Blutorangen-Schorle	4.2 0.33l
LemonAid	
Marakuja-Saftschorle	4 0.33l
Apfel- Schorle Naturtrüb	4 0.33l
Johannisbeer-Saftschorle	4 0.33l

FRESH JUICE

Orangensaft	4 0.25l 5 0.33l
Classic	5.5 0.33l
Apfel-Karotte-Ingwer	
Green	5.5 0.33l
Ananas-Sellerie-Spinat-Ingwer- Apfel	

SPECIALS

Espresso Sunrise	6.5
Espresso, Orangensaft, Eiswürfel	
Mimosa	7.5
Orangensaft Prosecco	

Sirup: Vanille, Pumpkin-Spice, Karamel +0.5

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

BANANARAMA - 14.7

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

ADD ONS

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

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

ADD ONS

- Rührei aus 2 Bio Eiern -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 - 13

Bio- Rührei oder 2 Spiegeleier, 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 - 2
Kimchi - 2.5
2 Bio-Spiegeleier - 4.5

BRUNCH

9am - 2.30pm

BUILD YOUR OWN PLATE

Stelle dir dein ganz eigenes Frühstück aus unseren Sides zusammen !

Rührei aus zwei Bio-Eiern - 5
Zwei Bio-Spiegeleier - 4.5
Halbe Avocado - 3.5
Portion Sauerteigbrot - 2.5
Hausgemachter Hummus - 3
Hirtenkäse natur /vegan - 1.5
Comté Käse - 2.5
Kleiner gemischter Salat - 4.5
Geschlagene Butter mit Meersalz- 1.5
Gegrillte Süßkartoffeln - 2
Vegane Chili-Mayo - 2
Kimchi - 2.5
Nussmus - 1
Brombeer-Marmelade 1.5
Hausgemachtes Kompott - 1.5
Mini-Granola Bowl - 4

ALL DAY LONG

9am - end

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" RIEGEL - 3.8

Hausgemachte Energie Riegel mit Erdnüssen, Erdnussmus, Haselnuss 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

Campari Spritz 7.5
Campari | Prosecco | Soda

Sarti Spritz 7.5
Sarti | Prosecco | Soda

Lemon Gin Fizz 8.5
Bombay Gin | Fevertree Tonic | Zitrone | Minze

Passionfruit Sour 8.8
Vodka | Passionsfrucht | Vanille | Zitrone

Espresso Martini 8
Vodka | Espresso | Kaffeelikör

Campari Soda -/ Orange 7
Campari | Sprudel / Orangensaft | Eis

Vodka Soda 7
Vodka | Sprudel | Zitronensaft | Eis

Vodka Mate 7.5
Vodka | Mate | Eis

Negroni 7.5
Martini Rosso | Campari | Gin

Raspberry Sour 8.8
Himbeere | Vodka | Vanille | Zitrone

WEIN OFFEN

Riesling „Johannishof“ 2021 5.5 / 0.15l
Knipser, Laumersheim, Pfalz 26 / 0.75l

Weißer Burgunder „Tradition“ 2022 5.5 / 0.15l
Phillip Kuhn, Laumersheim, Pfalz 26 / 0.75l

Grauer Burgunder 2022 5.5 / 0.15l
Heinrich Gieß, VDP, Bad-Dürkheim 26 / 0.75l

„Clarette“ Cuvee Rosé 2021 6.5 / 0.15l
Knipser, Laumersheim, Pfalz 30 / 0.75l

Blauer Spätburgunder 7 / 0.15l
Knipser, Laumersheim, Pfalz 34 / 0.75l

SPARKLY

Prosecco 4.5 0.2l
Mimosa 7 0.3l

BASICS

Peroni 4 0.33l
Riesling Schorle 4 0.33l

SHOTS

2
Berliner Luft
Baileys
Heidelberger Melonenschnaps
Vodka
Tequila
Birnenbrand

NON ALCOHOL

Bitterino -/ Orange 4 0.33l
Bitterino | Sprudel / Orangensaft | Eis