

Frühstück (11:00 bis 21:00)

Kleines Frühstück _____ | 5.8

1 Brötchen , 1 Croissant , Spiegelei (Bio) , 2 Scheiben Käse , Marmelade & Butter

Extra: Brötchen 0.8 € | Spiegelei 1 € | Bacon 2 € | Rührei 2 €

Breakfast „Ironman“ (glutenfrei) _____ | 6.8

Bio-Buchweizenmehl- Waffel mit gekochtem Spinat, Rührei (Bio) & Kräuterjoghurt

Extra: Bacon 2 € | Käse 1,50 € | Frisches Gemüse 2 € | Avocado 2 € | Spiegelei 1 € | Extra Waffel 2 € | Max Edition 14 €

Breakfast „Big Kahuna“ (glutenfrei/vegan mit Brot) _____ | 8.2

Waffelburger mit grünem Salat , gegrillter Tomate & Ananas , hausgemachtem veganem Patty mit Rosmarin & rote Beete Mayonnaise

Extra: Bacon 2 € | Käse 1,50 € | Pommes 2 €

Breakfast „Finishline“ (glutenfrei) _____ | 6.8

Die Waffel kommt mit Ahornsirup, Joghurt, Früchten & Puderzucker

Extra: Sahne (Vanille) 1 € | Warme Kirschen 2 € | Extra Waffel 2 €

Unsere Waffeln sind mit Bio-Buchweizenmehl zubereitet und glutenfrei (sojahaltig)

Frühstück Querbeet (vegan) _____ | 6.8

1 Scheibe hausgemachtes Brot (Sauerteig) mit Avocado , Balsamico Creme, Rucola & 1 Scheibe mit Hummus, Süßkartoffel, Petersilie, Balsamico Creme und Sesam

Hawaiian Pancakes (vegan) _____ | 9

Warme Kokosnuss-Sauce, Macadamia-Nüsse, , Banane

Ganztageskarte (11:00 bis 21:00)

Suppe der Saison (vegan) _____ klein 4.3 | groß 6.3

Quiche mit kleinem Salat _____ | 8.2

Artischocke , Zimt, Champignon, Petersilie, Radicchio, karamellisierte Zwiebel, Feta

Salat mit japan. Dressing (vegan) _____ | groß 7.2

Extra : hausgemachtes Brot +1 €, schwarzer Reis +2 €, Spiegelei +1 €, Speck +2 €

Pasta mit kleinem Salat (vegan möglich) _____ | 11

- I. Spaghetti in Tomatensauce, mariniertes Rinderhack, Schwarznesselöl
- II. Creme-Sauce, Tarako (Pollackrogen) , Nori-Blätter, Shimeji Pilze
- III. Spaghetti in Butter-Sojasauce, gekochter Thunfisch ,Nori-Blätter, Sesam, Shimeji Pilze

Rinderragout auf Kartoffelstampf (glutenfrei) _____ | 13

Mit Ratatouille gefülltes Mozzarellaomelette mit kleinem Salat _____ | 10.3

Extra : hausgemachtes Brot +1 €, schwarzer Reis +2 €

Pommes Frites _____ | 3.5

Saucen:

Ketchup, Mayonnaise,

Rote Beete -Mayo (vegan)

Gochujang



Abendkarte (16:00 bis 21:00)

Appetizer

Vorspeisenteller _____ | 10.8

zwei vegane Dips, Pickles, Karotten-Mango Curry & Brot

hausgemachte Gyoza (vegan) _____ | 5

gebratene und gedünstete Teigtaschen

Edamame _____ | 5

Nachos op asiatisch (glutenfrei) _____ | 9

Avocado-creme, Karotten-Mango Curry, Koriander

Hauptspeisen

Karaage Bento _____ | 9.8

paniertes Hähnchen von der Keule mit Reis & Beilagen

Yangnyeom Karaage-Don _____ | 10.2

paniertes Hähnchen von der Keule in mild-pikanter Sauce mit Reis

Sushi Roll Bento Shake _____ | 14.8

Lachs, Surimi, Gurke & Avocado mit Beilagen

Sushi Roll Bento Tofu (vegan) _____ | 12.8

Teriyaki Tofu, Avocado & Gurke mit Beilagen

Tempura Bento (vegan möglich) _____ | 13.8

Im Teigmantel frittiertes Lachs, Süßkartoffel, Aubergine, Shimeji Pilze mit Reis & Beilagen

Bei allergiebezogenen Fragen können Sie sich an unser Team wenden.

Eine wechselnde Auswahl an frischen Torten und Desserts finden Sie in unserer Kuchentheke

Alkoholfreie Getränke

Proviant 330ml Apfelschorle Rhabarberlimo	2.8
Cola ²³ C. Zuckerfrei ²³⁵	2.5
Kölsches Wasser 330ml Orange ⁶ Pink	2.5
Viva con Agua 330 ml Leise Laut	2.3
750 ml Leise Laut	4.6
Hausgemachte Ingwerlimo 250 ml	3.2
Fassbrause Zitrone 330 ml	2.5
Apfelsaft / Orangensaft 200 ml	2.0
Frisch gepresster Orangensaft 200 ml	3.8
Bitburger 0,0% 330 ml	2.5
Erdinger Alkoholfrei 500 ml	3.8
Alkoholhaltige Getränke	
Hellers Kölsch vom Fass 200 ml	1.9
Kirin vom Fass 250 ml	3.0
Hellers Naturtrübes Bio Pils 330 ml	3.3
Franziskaner Weizen 500 ml	3.8
Rothaus Tannenzäpfle 330 ml	3.0
Reissdorf Kölsch 330 ml	3.0
Gösser Naturradler 500 ml	3.8
<u>Offene Weine</u>	
Messapi Primitivo 200 ml	4.0
Karaffe 500 ml	9.0

Le Tapie Rouge (tr.) 200 ml	4.6
Les Fumées Sauvignon Blanc 200 ml	4.0
Karaffe 500 ml	9.0
Ihringer Grauburgunder (tr.) 200 ml	5.2
Hakutsuru Kobe - Sake (heiß/kalt) 200 ml	4.9
Canaletto Spumante Prosecco 100 ml	4
<u>Longdrinks & Cocktails</u>	
Gin & Tonic ¹²	6.8
Dirty Kalk (Espresso Gin Tonic) ^{2,12}	7.3
Aperol Spritz ^{1,12}	6.5
Lillet Vive ¹²	6.8
Moscow Mule	7.0
Whisky Highball	6.0
Mojito (+ Rosenwasser 1€)	6.5
Pimm's Cup	6.8

Diverse Spirituosen auf Anfrage

Zusatzstoffe:
1= Farbstoff 2=Koffeinhaltig , 3= enthält Farbstoffe , 4 = Säuerungsmittel, 5= mit Süßungsmittel, 6=Stabilisator 12=chininhaltig

Kaffee und so

Espresso Blend Ernst (Brazil / India)	1.8
Americano	2.2
Cappuccino	2.7
Caffè Latte	3.5
Flat White	3.2
Iced Latte	3.0
Cold Brew (Saisonal)	3.0
Heisse Schokolade	3.3
Chai Latte (hausgemacht)	3.4
Matcha Latte	4.0
Espresso Tonic	3.5

Extra : Hafermilch + 0,3 €; Espresso Shot +0,5 €

Tee

ChariTea | 2.8

Earl Grey | Grüntee | Kamille | Wilde Früchte

frischer Bio – Ingwertee | 3

Frische Minze | 3