

Frühstück bis 17:00

Kleines Frühstück | 8.5

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

Extra: Brötchen 1 € | Spiegelei 1,8 € | Bacon 3 € | 3x Rührei 5 € | Serrano 2 €

Frühstück Querbeet (vegan) | 11.8

1 Scheibe Brot mit Avocado, Balsamico, Tahini und Salatgarnitur

Extra: Feta 3 € | Spiegelei 1,8 € | Bacon 3 € | 3x Rührei 5 € | Serrano 2 €

Hawaiian Pancakes (vegan) | 13.0

hausgemachte Kokosnuss-Sauce, geröstete Bio Macadamia-Nüsse, Früchte, karamellisierte Banane

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

Breakfast „Iron(wo)man“ (glutenfrei) | 12.8

Waffel mit Spinat, Rührei (Bio), Feta, hausg. Pickles, Kräuterjoghurt

Breakfast „Big Kahuna“ (glutenarm/vegan mit Brot) | 14

Waffelburger mit Pommes, hausgemachtem veganem Patty & rote Beete Mayonnaise

Breakfast „Finishline“ (glutenfrei) | 9.9

Waffel mit Ahornsirup, Joghurt, Früchten & Puderzucker

Extra: Sahne (Vanille) 1,5 € | Warme Kirschen 2 € | Extra Waffel 2,5 € | Matchaeis 3 € | Bacon 3 € | Avocado 2 € | Spiegelei 1,8 €

Shakshuka | 13.8

Gemüse in Tomatensauce mit Eiern & Creme fraiche + Brotkorb

Extra: Feta 3 € | Merguez 2 €

Pain Perdu (luxuriöser armer Ritter) | 13

hausgemachte Brioche mit Sahne, Früchte & Ahornsirup

Extra: Bacon 3 € | Matchaeis 3 €

Mittagessen bis 17:00

Suppe der Saison (vegan) klein | 6.0

Extra: mit Merguez 2 €

Quiche mit kleinem Salat | 11.8

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

Salat mit japan. Dressing (vegan) | groß 11.5

Extra: Brot & Butter 3 €, Schwarzer Reis 3 €, Spiegelei 1,8 €, Bacon 3 €, Feta 3

Pasta mit Beilagensalat (vegan möglich) | 14

Tomatensauce, Rinderhackteriyaki, Aubergine

oder

Butter-Sojasauce, gekochter Thunfisch, Nori-Blätter, Shimeji

Kinderspaghetti (mit Butter oder Tomatens.) | 5.0

Rinderragout auf Kartoffelstampf (glutenfrei möglich) | 15.8

Mit Ratatouille gefülltes Mozzarellaomelette mit kleinem Salat | 12

Extra: Brot & Butter 3 €, schwarzer Reis 3 €

Okonomiyaki (vegetarisch möglich) | 14.8

Alle Bento kommen mit Beilagen, Salat, Reis & Suppe

Teriyaki Chicken oder Lachs Bento | 17.0

Bei allergiebezogenen Fragen können Sie sich an unser Team wenden.

Zum Teilen bis 17:00

Menma (junger Bambussalat) | 5.0

Edamame (vegan) | 5.0

Pommes Frites | 5.0

Saucen (0,8€): Ketchup, Mayonaise, Gochujang, Rote Beete - Mayo (vegan)

Gyoza (vegan) | 9.0

Große Portion Gyoza in Sauce

Yangnyeom Toriten | 12

Tempura Hühnchen in gut pikanter Sauce (180 gr)

Kara-Age | 12

Mariniertes frittiertes Hühnchen (220 gr)

Toasties bis 21:00

Vegan Kimchi Cheese

Pesto Tomato Mozzarella Egg

Chickenham Cheddar Cheese

Tuna Nori Cheese

11,8 €

Als Mittagsangebot bis 14:00 Uhr zusätzlich mit kleiner Pommes

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

Alkoholfreie Getränke

| | |
|---|-----|
| Proviant 330ml Apfelschorle Rhabarber Zitrone | 3.5 |
| Cola ²³ C. Zuckerfrei ²³⁵ | 3.5 |
| Kölsches Wasser 330ml Orange ⁶ Pink Grün | 3.5 |
| Viva con Agua 330 ml Leise Laut | 2.5 |
| 750 ml Leise Laut | 5 |

| | |
|--|--------------|
| Fassbrause Zitrone | 330 ml 3.5 |
| Hausgemachte Ingwerlimo | 350 ml 4.8 |
| Sparkling Chai (hausgemacht) | 300 ml 4.5 |
| Hibiskus Sparkling Ice Tea (hausgemacht) | 200 ml 3.8 |
| Apfelsaft / Orangensaft | 200 ml 3.5 |
| Frisch gepresster Orangensaft | 200 ml 4.8 |
| Bitburger 0,0% | 330 ml 3.5 |
| Erdinger Alkoholfrei | 500 ml 5.0 |

Alkohohaltige Getränke

| | |
|------------------------|--------------|
| Peters Kölsch vom Fass | 200 ml 2.2 |
| Kirin vom Fass | 250 ml 3.6 |
| Franziskaner Weizen | 500 ml 5.0 |
| Rothaus Tannenzäpfle | 330 ml 3.5 |
| Reissdorf Kölsch | 330 ml 3.5 |
| Gösser Naturradler | 500 ml 5.0 |
| Cante Cigale Cuvée Rot | 200 ml 5.5 |

| | |
|--|--------------|
| Glasklar Cuvée Weiß | 200 ml 5.5 |
| Quiero Syrah Garnacha Rot | 150ml 5.5 |
| Markus Pfaffmann Grauburgerunder (tr.) | 150 ml 5.5 |
| Hakutsuru Kobe - Sake (heiß/kalt) | 130 ml 6.5 |
| Canaletto Spumante Prosecco | 100 ml 4.5 |
| Umeshu Rocks (japaischer Pflaumenwein auf Eis) | 5.5 |

Longdrinks & Cocktails

| | |
|---|-----|
| Gin & Tonic ¹² | 8.5 |
| Dirty Kalk (Espresso Gin Tonic) ^{2,12} | 9.2 |
| Aperol Sour / Whisky Sour / Campari Sour | 7.5 |
| Aperol Spritz ^{1,12} | 7.0 |
| Limoncello Spritz | 7.0 |
| Lillet Vive ¹² | 7.5 |
| Moscow Mule | 8.5 |
| Gin Basil Smash | 9 |
| Whisky Highball | 7 |
| Espresso Martini ² | 9.5 |
| Matcha Martini ² | 10 |
| Mojito (+ Rosenwasser 1€) | 8 |
| Pimm's Cup | 8 |
| The Rum Buck | 8.5 |

Diverse Spirituosen auf Anfrage

Zusatzstoffe:

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

Speciality Coffee & co

| | |
|---|-----|
| Espresso Blend Ernst | 2.5 |
| Americano (Iced +0.3 €) | 2.5 |
| Cappuccino | 3.9 |
| Caffè Latte | 4.6 |
| Flat White | 4.6 |
| Iced Latte | 4.4 |
| Cold Brew (Saisonal) | 4.5 |
| Heisse Schokolade | 4.3 |
| Moccachino (Iced +0.3 €) | 4.8 |
| Hausgemachter Chai Latte (Iced +0.3 €) | 4.8 |
| Golden Milk (vegan) | 4.8 |
| Dirty Chai (Iced 0.3 €) | 5.0 |
| Suzette Latte (+ Grand Marnier +3€) | 4.5 |
| Matcha Latte (Kyoto Uji, Iced +0.3 €) | 5.0 |
| Iced Strawberry Matcha | 6.2 |
| Espresso Tonic | 4.5 |

Extra : Hafermilch kostenlos; Esp.Shot +0,8€, Papierbecher 0,2€

Ronnefeldt 100% | 3.8

Organic | Vegan | Eco-friendly

Very Early Grey | Green Dream | Charming

Camomile | Rooibos | Fruits of Joy

frischer Bio – Ingwertee | 4

Frische Minze | 4

