

# SOMMERMENÜ

THE SPECIAL CONNECTION  
COFFEE, FOOD & LOVE

## Frühstück

<b>Birchermüsli (gf*, v, zf)</b> Birchermüsli mit Bio-Mandeljoghurt, gerösteten Walnüssen, Granola und Obst der Saison	8,90
<b>Superhero (gf, zf)</b> Cremige Mischung aus Quark & griechischem Joghurt mit echter Bourbon-Vanille verfeinert, saisonales Obst und homemade Granola v - mit Bio-Mandeljoghurt (+1,50)	6,90
<b>Vive le pancake! (gf, zf)</b> Buchweizen-Pfannkuchen mit fluffigem Quark, Ahornsirup, Obst der Saison, Nussmus und homemade Granola	9,90
<b>Hot Banana Bread (gf)</b> Warme Scheibe Banana Bread mit Vanilleeis & Obst der Saison	5,90
<b>French Kiss</b> Knuspriges Butter-Croissant à la française mit regionaler Butter & Marmelade	3,90
<b>Cheesy Love (zf)</b> Gegrilltes Sauerteig-Sandwich mit Mozzarella und homemade Walnuss-Tomaten-Pesto v - mit Hummus und geräucherter Aubergine (+1,50)	5,90
<b>Aphrodite's Beauty (zf)</b> Bio-Rühreier auf fluffigem Sauerteigbrot mit Frischkäse, geschmolzenen Cherrytomaten, Feta und knackiger Salatbeilage	8,90
<b>1001 Nacht (v, zf)</b> Grillgemüse auf einem mit Hummus bestrichenen Sauerteigbrot mit homemade Dressing, geröstetem Mais und knackiger Salatbeilage	9,90
<b>Zum Aufpeppen dazu:</b>	
Bio-Rühreier in Butter gebraten	3,50
Bio-Spiegelei in Butter gebraten	1,50
Geräucherte Aubergine	2,00
Feta	1,50
Homemade Hummus / Walnuss-Tomaten-Pesto	1,50
Du kannst alle Gerichte auch auf hausgemachtem gf-Brot genießen	1,50

## Kuchen & Co.

Etwas Süßes dazu? Eine leckere Auswahl an hausgemachten Kuchen (auch vegan und / oder glutenfrei\*) findest Du in unserer Kuchenvitrine! Wir backen täglich frisch und mit ganz viel Liebe vor Ort und verwenden dabei ausschließlich hochwertige Zutaten inklusive Bio-Eier, Bio-Mehl und Bio-Rohrzucker.

gf - aus glutenfreien Zutaten / v - vegan / zf - frei von raffiniertem Zucker

\*Für Zöliakiebetreffende: Da in unserer Küche auch glutenhaltige Produkte verarbeitet werden, können wir leider nicht garantieren, dass unsere Gerichte absolut zu 100% glutenfrei (< 20ppm) sind.

Falls Du Allergien / Unverträglichkeiten hast, sprich uns bitte gerne an.  
Die Liste mit Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen befindet sich am Tresen.

## Lunch

<b>Quinoa Bowl (gf, v)</b>	9,90
Grillgemüse, Hummus, fruchtige Quinoa, knackige Salatbeilage mit homemade Dressing	
<b>Gerolltes Glück</b>	8,90
Vollkorn-Wrap mit Frischkäse, knackigem Salat, Hausdressing, Grillgemüse und Feta	
<b>Crunchy Wrap (v)</b>	8,90
Vollkorn-Wrap mit Hummus, geräucherter Aubergine, geröstetem Mais und Salat	
<b>Sommerfreude (gf)</b>	9,50
Erfrischender Salat mit gerösteten Walnüssen, homemade Dressing, Feta und frischen Beeren	
<b>Quiche du Jour</b>	6,90
mit knackiger Salatbeilage (+1,50)	

## Kaffee & Co.

Espresso Solo / Doppio	2,00/2,70
Espresso Macchiato	2,30/3,00
Americano	2,30/3,00
Cappuccino	3,00/3,90
Café Latte	3,70
Flat White	3,50
Filter Moccamaster / V60	2,00/4,50
Cold Brew	4,50
Espresso Tonic	4,50
Heiße Schokolade (echte Zartbitterschokolade)	3,00/3,90
Dirty Schoki (heiße Schokolade & Espresso Solo)	4,50
Griechischer Bio-Bergtee	3,50
Grüner Tee / Schwarztee	3,50
Frischer Ingwer / Minze	3,50
Chai Latte (Prana Chai)	3,90

\*alternative Milch: laktosefrei, Hafer, Mandel

## Softdrinks & Co.

Wasser klein laut / leise	2,50
Wasser groß laut / leise	5,50
Regionale Säfte (Süßkirsche, Apfel, Johannisbeere) / als große Schorle	2,50/3,90
Fritz Saftschorlen (Apfel-, Rhabarber)	2,90
Fritz Kola/Orange/Zitrone/Mischmasch	2,90
Beeren-Smoothie	4,90
Homemade Limo (Limette, Minze & Beeren)	4,50

## Für besonders gute Laune

Cidre brut/doux bouché (2-5 Vol. %)	2,70/9,80
Bier von der Elbe (Wildwuchs) (4,7-6,5 Vol.%)	3,30/4,50
Himbeer-Prosecco (11,5 Vol.%)	5,00
Baileys Kaffee (17 Vol.%)	4,50
Coffee Gin Tonic	8,90
Coffee Sangria	7,90