

# SOMMERMENÜ

THE SPECIAL CONNECTION  
COFFEE, FOOD & LOVE

## Frühstück täglich bis 15 Uhr

- Birchermüsli (v, gf)** 10,90  
Erfrischendes Birchermüsli mit homemade Frucht-Kompott, verfeinert mit Orange und Haselnüssen
- Pancakes (v, gf)** 13,50  
Fluffige Pancakes mit einem Hauch Tahini, homemade Beeren-Kompott, Crème-Brûlée-Sauce und knusprigem Bio-Granola  
*mit zusätzlichem Pancake for more happiness (+3,00)*
- Joghurt Bowl (gf)** 8,50  
Cremiger Joghurt mit Bourbon Vanille, homemade Beeren-Kompott und knusprigem Bio-Granola  
*vegan mit homemade Cashew Joghurt (+1,00)*
- French Kiss** 5,90  
Französisches Butter-Croissant mit Frischkäse & hausgemachter Konfitüre
- Cheesy Love** 11,50  
Sauerteig-Sandwich mit geschmolzenem Käse, grünem Kräuterpesto, eingelegten roten Zwiebeln und frischem Salat dazu  
*mit Grillgemüse (+2,90) / Bio-Rühreier (+4,90) / homemade Hummus (+1,90)*
- Weideglück** 9,90  
Bio-Rühreier auf fluffigem Sauerteigbrot mit regionaler Butter  
*mit homemade Walnuss-Tomaten-Pesto (+1,50) / frischer Salatbeilage (+1,00) / als glutenfreies Gericht (+1,00)*
- Walking on sunshine** 11,50  
Bio-Rühreier auf Sauerteigbrot mit homemade Walnuss-Tomaten-Frischkäse, angeschmolzenem Cheddar und Gartenkresse  
*mit Grillgemüse (+2,90) / homemade Hummus (+1,90) / als glutenfreies Gericht (+1,00)*
- Vegan Paradise (v)** 10,90  
Buntes Ratatouille-Gemüse auf Sauerteigbrot mit homemade Hummus, knackigem Salat und Senfkaviar  
*mit homemade Walnuss-Tomaten-Pesto (+1,50) / mit Bio-Rühreier (+4,90) / als glutenfreies Gericht (+1,00)*

## Lunch Montag bis Freitag, 12 bis 15 Uhr

- Gerolltes Glück** 10,50  
Gegrillter Wrap mit Grillgemüse, geschmolzenem Cheddar und homemade Walnuss-Tomaten-Frischkäse, serviert mit frischer Salatbeilage  
*vegan mit homemade Hummus*
- Bowl der Woche (v)** 10,50  
*mit Bio-Rühreiern (+4,90)*

v - vegan

gf - aus natürlich glutenfreien Zutaten

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.



## Specialty Coffee & Co.

Espresso Doppio	3,20
Americano	3,60
Cappuccino klein/gross	3,60/4,90
Café Latte	4,40
Flat White	4,40
Filterkaffee	3,50
Heiße Schokolade	4,60
Tee (Kräuter/Grüner/Schwarztee)	4,20
Frischer Ingwer / Frische Minze	4,20
Chai Latte (homemade)	5,00
Bio-Matcha Latte	5,50

<i>Entkoffeiniert</i>	0,30
<i>Extra Espresso Shot</i>	1,50

*Optional Erbsen- (gf) oder Hafermilch*

*Unsere espressobasierten Getränke bereiten wir mit dem NOBILE Blend von Elbgold zu  
Optional auch gerne mit unserem aktuellen Gastkaffee*

## Summer Drinks

Homemade Lemonade	5,50
<i>Wechselnd je nach Saison</i>	
Cold Brew	5,00
Cold Brew Tonic	5,90
Espresso Tonic	5,90
Schaumwein (11,5 Vol.%)	6,50
Mimosa (6,0 Vol.%) - <i>erfrischende Mischung aus Schaumwein und Orangensaft</i>	6,50
Aperol Spritz (15,0 Vol.%)	7,90
Espresso Martini (13,5 Vol.%)	8,50

## Softdrinks & Co.

Viva con Aqua leise/laut (330ml)	2,90
Wasser Flatrate still/sprudel pro Person	2,00
Säfte: Apfel, Johannisbeere, Orange, Rhabarber (200ml)	3,20
<i>* als Schorle (345ml)</i>	4,20
Fritz Kola/Orange/Zitrone (330ml)	3,80

