

*All homemade, nourishing, mostly gluten-free, made from scratch with care & intention*

#### Mais Chowder

Cremiger Mais Chowder mit gerösteten Austern- & Champignonpilzen, Grünkohlchips, eingelegten roten Zwiebeln, Granatapfel, Koriander & Micro Greens (Glutenfrei)  
+ mit biologischem Dinkel-Sauerteigbrot + 1,50 €

#### Cashew-Halloumi

Hausgemachter Cashew-Halloumi mit gerösteten Birnen, karamellisierten roten Zwiebeln, cremigem weißen Bohnen-Dip, Rucola, gerösteten Saaten & Micro Greens. Mit Bio Dinkel-Sauerteigbrot.

#### Kimchi Pancakes

Herzhafte Pancakes mit hausgemachtem Kimchi, Babyspinat, Koriander, Frühlingszwiebeln & geröstetem Sesamöl-Dressing

#### Kürbis-Pancakes

Fluffige Pancakes mit geröstetem Kürbis, karamellisierten Apfelstücken, Ahorn-Cardamom-Sirup, gesalzener, gerösteter Pekannuss Butter & gerösteten Kürbiskernen

#### Cardamom Vanille Porridge

mit gerösteten Äpfeln, Ahornsirup, Pumpkin-Spice-Purée und knusprigem Granola.  
(auf Wunsch mit Mandelmus + 1,50 €)