



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 €)

Da wir mit saisonalen, frischen Zutaten arbeiten, können Preise variieren, du findest sie direkt bei uns im Café.