

Heiß-Getränke

Espresso	2,00/2,90
Americano	2,60
Cortado	2,80
Cappuccino kl./gr.	3,10/4,20
Flat White	3,50
Latte Macchiato	3,40
Caffé Latte (Milchkaffee)	3,70
Kinder-Cappuccino kl./gr. 1,90/2,30 Heiße Milch mit Bio Schokodrops (v)	
Heiße Bio Schokolade	4,10
+ Schlagsahne (v)	0,60
House Blend Bio Latte	4,10
Chai Latte / Golden Latte / Ginger Latte	
Bio Matcha Latte	4,10
Heißer Tee frisch	3,70
Orange - Zimtstange	
Ingwer - Zitrone	
Minze	
Heißer Bio Tee im Beutel	2,80
Aktuelle Sorten bitte an der Theke erfragen	
Zimt oder Kardamom im Kaffee	0,60
Extra Shot	0,90
Vanille-Eis (v)	1,50
Vegane Milch	0,30
Laktosefreie Milch	0,30
Make it Iced oder Schlagsahne (v)	0,60

Kalt-Getränke

Saisonale Getränke wie **Cold Brew Coffee, Wassermelonen-Saft** oder **Hibiskus Cold Brew** findest Du in der extra Karte und an der Theke

Iced Latte (Espresso-Basis)	4,00
Eis-Kaffee 0,40	5,60
XL Iced Latte mit Vanille-Eis (v)	
Iced Bio Latte Drinks	4,70
(kein Aufpreis für vegane Milch)	
Iced Matcha Latte	
Iced Chai , Ginger oder Golden Latte	
Iced Bio Schokolade	
+ Vanille-Eis (v)	1,50
Housemade Lemonade 0,35	4,50
Ingwer-Zitrone oder Maracuja-Ananas-Minze	
O-Saft Frisch gepresst 0,20	4,20
O-Saft aus der Flasche 0,35	3,40
Wasser still/sprudel 0,33	2,60
Fritz Schorle/Limo 0,33	3,20
Apfel, Rhabarber, Traube , Melone, Orange, Zitrone, Kola, Kola o.Zucker	

**Bitte an der Theke bestellen
und bezahlen. Vielen Dank ☺**

Summer Drinks

Housemade Juice 0,2/0,35	
Wassermelone iced	4,00/5,50
Orange	4,20/6,30
Hibiskus Cold Brew 0,35	3,80
18 Std. lang kalt gebrühter Hibiskus-Tee gesprudelt	
Housemade Lemonade 0,35	4,50
Ingwer-Zitrone oder Maracuja-Ananas-Minze	
Cold Brew Coffee	
18 Std. lang kalt gebrühter Kaffee mit sehr hohem Koffeingehalt!	
Klein 0,2	3,80
Groß 0,35	4,90
Vanilla Cold Brew 0,35	5,40
Großer Coldbrew mit Vanille-Eis (v)	
Affogato	3,50
Vanille-Eis (v) mit Espresso-Shot	
Klassiker im Sommer:	
Iced Chai/Matcha Latte	4,70
+ Vanille-Eis (v)	1,50
Iced Latte (Espresso-Basis)	4,00
Eis-Kaffee 0,40	5,60
XL Iced Latte mit Vanille-Eis (v)	

Brunch Menü

10:00 - 16:00 Uhr

English menu available
at the counter

(v) = vegan
(gf) = glutenfrei

Kuchen und weiteres wie
Bananenbrot oder Pandan Cakes
findest Du an der Theke.

Bitte an der Theke bestellen
und bezahlen. Vielen Dank 😊

Dort geben wir Dir auch gerne Auskunft bei
Allergien oder Unverträglichkeiten.

Granola Bowls

Wild Monkey (v opt.)

Bio Granola mit Nüssen, Joghurt
(optional Sojajoghurt (v)),
hausgemachter Pandansoße**** (v),
Bananen-Scheiben und gerösteten
Kokoschips, gesüßt mit
Agavendicksaft und getoppt mit
Chia-Saat-Mix 8,90

Tropical Sunshine (v opt.)

Bio Granola mit Nüssen, Joghurt
(optional Sojajoghurt (v)),
hausgemachter Maracujasoße,
frischer Mango, gesüßt mit
Agavendicksaft und getoppt
mit Chia-Saat-Mix 8,90

Sauerteigbrot

Alle Sauerteigbrote bekommst Du
mit Salat und Sesamdressing

Glutenfreies Brot können wir Dir auch
gerne in allen Optionen anbieten (kann
dennoch Gluten-Spuren enthalten) +0,60

Eggs Benedikt

Sauerteigbrot mit Avocado-Smash,
2 pochierten Bio Eiern und
Sauce Hollandaise 9,90

Hummus Avocado (v)

Sauerteigbrot mit sliced Avocado
auf Hummus, getoppt mit frischen
Granatapfelkernen 9,50

Vegan Smoked Salmon (v)

Sauerteigbrot mit hausgemachtem
veganem Räucherlachs auf Hummus
9,20

Paprika Tempeh (v)

Sauerteigbrot mit hausgemachter
malaysischer Rendang-Sauce* (v),
Kurkuma-Tempeh, gegrillter
Paprika und Rucola Topping 9,90

Extras: siehe Bagel-Extras ->

Bagels

Glutenfreies Brot können wir Dir auch
gerne in allen Optionen anbieten (kann
dennoch Gluten-Spuren enthalten) +0,60

It's a Bagel (v opt.)

Sesam Bagel mit bestem
Kräuterfrischkäse (optional
vegan), Curry-Mango Creme,
frischem Gemüse und
Rucola Topping 7,70
an Salat mit Sesamdressing 9,90

Exotic Bagel (v)

Sesam Bagel mit Hummus,
hausgemachter malaysischer
Rendang-Sauce* (v), frischem
Gemüse und Rucola Topping 7,80
an Salat mit Sesamdressing 9,80

Extras:

+ Kleine Salat-Bowl 4,20
+ Avocado 2,50
+ Pochiertes Bio Ei 2,50
+ Kurkuma-Tempeh 5 Stk. 2,00
+ Veganer Räucherlachs 2,50
+ Vegane Rendang-Soße* (v) 2,00
+ Sambal-Soße** (v) 2,00

+ Weitere Extras sind auf Wunsch auch
möglich. Frag gerne einfach nach.

Asian Bowls

Tom Yum Crunch Salad (v, gf)

Sommerlich-leichte Bowl mit Kokosreis, frischem Kohl-Salat, Tom Yum Soße***(v), gerösteten Erdnüssen und Tomaten getoppt mit Minze & Limetten 10,50
+ Kurkuma Tempeh 2,00

Nasi Lemak - original (v, gf)

Malaysisches Nationalgericht: Kokosreis mit Sambal**(v), Gurke, gerösteten Erdnüssen, Rucola und: 2 pochierte Bio Eier 9,90
oder
Kurkuma Tempeh(v) 9,70

Nasi Lemak - Rendang (v, gf)

Malaysisches Nationalgericht: Kokosreis mit hausgemachter malaysischer Rendang-Soße*(v), Gurke, gerösteten Erdnüssen, Rucola und: 2 pochierte Bio Eier 9,90
oder
Kurkuma Tempeh(v) 9,70

Extras:

+ Kleine Salat-Bowl 4,20
+ Pochiertes Bio Ei 2,50
+ Kurkuma-Tempeh 5 Stk. 2,00

+ Weitere Extras sind auf Wunsch auch möglich. Frag gerne einfach nach.

Summer Bowls

Mango Sticky Rice (v, gf)

Süßer Kokos-Klebereis mit Kokosmilch und frischer Mango 8,20

Klassiker im Sommer:

Tom Yum Crunch Salad (v, gf)

Sommerlich-leichte Bowl mit Kokosreis, frischem Kohl-Salat, Tom Yum Soße***(v), gerösteten Erdnüssen und Tomaten getoppt mit Minze & Limetten 10,50
+ Kurkuma Tempeh 2,00

Tropical Sunshine (v opt.)

Bio Granola mit Nüssen, Joghurt (optional Sojajoghurt (v)), hausgemachter Maracujasoße, frischer Mango, gesüßt mit Agavendicksaft und getoppt mit Chia-Saat-Mix 8,90

Zitronen-Maracuja-Käsekuchen

(gf, v opt.)

Hausgemachter Zitronen-Käsekuchen mit frischer Maracuja-Soße getoppt

Erdbeer-Käsekuchen (v)

Hausgemachter veganer Käsekuchen mit frischer Erdbeer-Soße getoppt

**Bitte an der Theke bestellen
und bezahlen. Vielen Dank 😊**

Anmerkungen zu unseren hausgemachten Soßen

***Rendang-Soße (v):** (leicht-scharf) Malaysische, hausgemachte Würzsoße, die wir über 4 Stunden kochen, um den süßlich-würzigen Geschmack von Kokos und Zitronengras zu erhalten (in Malaysia traditionell mit Rind oder Huhn zubereitet).

****Sambal-Soße (v):** (scharf) Malaysische, hausgemachte Chili-Soße, die wir über 3 Stunden kochen, um den unvergleichlichen Mix aus Schärfe und Süße zu erhalten (in Malaysia traditionell mit Fisch zubereitet).

*****Tom-Yum-Soße:** (minimal-scharf) Hausgemachte Würz-Soße, die dank der Kombination aus Galangal, Limette und Zitronengras ihren erfrischenden süß-sauren Geschmack erhält (original aus der thailändischen Küche).

******Pandan-Soße (v):** Süßlich-erfrischende Soße aus unserem hausgemachten Pandan-Extrakt und Kokosmilch. Die grüne Pandan-Pflanze wird in Süd-Ost-Asien häufig zum Verfeinern von Reis- oder Süßspeisen verwendet. So z.B. auch für unsere täglich frisch gebackenen Pandan-Cakes, die Du an der Theke findest.