

Brunch Menü

10:00 - 16:00 Uhr

English menu available
at the counter

(v) = vegan
(gf) = glutenfrei

Hausgemachte 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 9,50

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 9,50

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 12,50

Hummus Avocado (v)

Sauerteigbrot mit sliced Avocado
auf Hummus, getoppt mit frischen
Granatapfelkernen 11,90

Vegan Smoked Salmon (v)

Sauerteigbrot mit hausgemachtem
veganem Räucherlachs auf Hummus
11,70

Paprika Tempeh (v)

Sauerteigbrot mit hausgemachter
malaysischer Rendang-Sauce* (v),
Kurkuma-Tempeh, gegrillter
Paprika und Rucola Topping 12,50

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 7,90
an Salat mit Sesamdressing 10,40

Exotic Bagel (v)

Sesam Bagel mit Hummus,
hausgemachter malaysischer
Rendang-Sauce* (v), frischem
Gemüse und Rucola Topping 7,90
an Salat mit Sesamdressing 10,40

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

Anmerkungen zu unseren hausgemachten Soßen

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 11,90
+ Kurkuma Tempeh 2,00

Nasi Lemak - original (v, gf)

Malaysisches Nationalgericht:
Kokosreis mit Sambal**(v), Gurke,
gerösteten Erdnüssen, Rucola und:
2 pochierte Bio Eier
oder
Kurkuma Tempeh(v) 10,50

Nasi Lemak - Rendang (v, gf)

Malaysisches Nationalgericht:
Kokosreis mit hausgemachter
malaysischer Rendang-Soße*(v),
Gurke, gerösteten Erdnüssen,
Rucola und:
2 pochierte Bio Eier
oder
Kurkuma Tempeh(v) 10,50

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.

***Rendang-Soße (v):** (leicht-scharf)
Malaysische, hausgemachte Würz-
soße, die wir über 4 Stunden
kochen, um den süßlich-würzigen
Geschmack von Kokos und Zitronen-
gras 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 tradi-
tionell 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.

Heiß-Getränke

Oatly oder Sojamilch ohne Aufpreis

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

Kalt-Getränke

Saisonale Getränke findest Du in
der extra Karte und an der Theke

Iced Latte (Espresso-Basis)	4,50
Eis-Kaffee 0,40	6,10
XL Iced Latte mit Vanille-Eis (v)	
Iced Bio Latte Drinks	4,90
(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	4,40
O-Saft aus der Flasche 0,35	3,80
Wasser still/sprudel 0,33	2,90
Fritz Schorle/Limo 0,33	3,70
Apfel, Rhabarber, Traube , Melone, Orange, Zitrone, Kola, Kola o.Zucker	

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