

SALAT BOWLS

(+ Verbrannter Hass Avocado 1,90€)

SEASONAL HOUSE CAESAR 9,50€

Butter Salat aus eigenem Anbau, Geröstete Hähnchenbrust aus Artgerechter Tierhaltung, Gekochtes Bio-Ei, Rote Zwiebeln, Bio-Kirschtomaten, Deutscher Bergkäse, Hausgemachte Croutons und Caesar Dressing nach unserem Hausrezept

+ Gerösteter Bacon 1,50€

(NEU!) VEGAN SPRING HARVEST 8,20€

Butter Salat aus eigenem Anbau, Bio-Quinoa, Rotkohl, Rohe Karotten, Gerösteter Zitronen-Broccoli, Geröstete Kichererbsen und Erdnuss-Ingwer Dressing

(NEU!) BURN THE AVOCADO, HONEY! – VEGETARISCH 8,90€

Chocolate Oak Salat aus eigenem Anbau, Verbrannte Hass Avocado, Verbrannter Ziegenkäse, Bio-Cherrytomaten, Paprika, Gurken, Marinierte Schwarze Bohnen, Karotten-Chili Chips und Honig-Zitrone Dressing

+ Geröstete Hähnchenbrust aus Artgerechter Tierhaltung 2,90€

CHOCOLATE CHICKEN 9,50€

Chocolate Oak Salat aus eigenem Anbau, Geröstete Hähnchenbrust aus Artgerechter Tierhaltung, Halbe Hass-Avocado, Elstar Äpfel, Deutscher Bergkäse, Geröstete Mandeln und Dijon Vinaigrette

GIN-SALMON AVOCADO 9,90€

Yacht Salat aus eigenem Anbau, Bio-Natur Reis, Roher in Gin eingelegter Schottischer Lachs, Halbe Hass-Avocado, Bio-Kirschtomaten, Rohe Karotten, Eingelegte Zwiebeln, Geröstete Mandeln und Sriracha-Joghurt Dressing

WARME BOWLS

(+ Verbrannter Hass Avocado 1,90€)

(NEU!) SCARLET SPRING VEGGIES – VEGETARISCH 8,90€

Bio-Quinoa, **Chocolate Oak Salat aus eigenem Anbau**, Gerösteter Blumenkohl, Gerösteter Zitronen-Broccoli, Geröstete Süßkartoffeln, Geröstete Kichererbsen, Cranberries, Karotten-Chili Chips und Sriracha-Joghurt Dressing

+ Gerösteter Bacon 1,50€

VEGAN TRUFFLE MUSHROOMS 8,90€

Bio-Natur Reis, **Butter Salat aus eigenem Anbau**, Gerösteter Bio-Tofu, Geröstete Champignons, Gerösteter Blumenkohl, Geröstete Sonnenblumenkerne, Cranberries, Karotten-Chili Chips und Trüffel-Dressing

PULLED BEEF SHORT RIBS ON SPÄTZLE 9,90€

Schwäbische Bio-Spätzle, Pulled Beef Short Ribs aus Artgerechter Tierhaltung, **Butter Salat aus eigenem Anbau**, Elstar Äpfel, Geröstete Mandeln, Langsam Gekochtes Bio-Ei, Meerrettich Creme und Leinsamen Öl

ALLE SALATE AUS EIGENEM ANBAU. SOLLTE DER ANGEZEIGTE SALAT AUSVERKAUFT SEIN, WIRD ES MIT EINEN ALTERNATIVEN SALAT AUS EIGENEM ANBAU ERSETZT. SOLLTEN ALLE SALATE AUS EIGENEM ANBAU AUSVERKAUFT SEIN, WIRD EIN SALAT AUS GEWÄHLTEN DEMETER BIO-ANBAU VERWENDET.

Alle Bowls (Salat, Warme) auch in kleinen Portionen erhältlich (-20%)

SUPPE

SPRING POT – SAISONALES GEMÜSE (Frag unser Team) 5,40€
mit Geröstete Kichererbsen und Karotten-Chili Chips

EXTRAS FÜR DEINE SUPPE – je 1€

*Deutscher Bergkäse
Langsam Gekochtes Bio-Ei
Bio-Quinoa
Bio-Natur Reis*

Suppe auch in kleine Portion erhältlich (-20%)

FLATBREADS & SANDWICHES

THE GOOD FLATBREAD 7,50€

Pulled Beef Short Ribs aus Artgerechter Tierhaltung, Deutscher Bergkäse, Geröstete Kichererbsen, Champignons, Eingelegte Zwiebeln, Bio-Natur Reis, **Salat aus eigenem Anbau** und Sriracha-Joghurt Dressing

THE GOOD VEGAN FLATBREAD 7,50€

Hass Avocado, Champignons, Eingelegte Zwiebeln, Geröstete Kichererbsen, Bio-Natur Reis, **Salat aus eigenem Anbau** und Erdnuss-Ingwer Dressing

AVOCADO SPIEGELEI SANDWICH - VEGETARISCH 5,50€

Hass Avocado, Spiegelei, Deutscher Bergkäse, **Salat aus eigenem Anbau** und Meerrettich Creme

BACON SPIEGELEI SANDWICH 6,00€

Gerösteter Bacon, Spiegelei, Deutscher Bergkäse, Eingelegte Zwiebeln, **Salat aus eigenem Anbau** und Sriracha-Joghurt Dressing

GETRÄNKE

Hausgemachte Limonade 3,40€ – Zitrone, Ingwer, Rosmarin, Rohrzucker

Hausgemachte Limonade 3,40€ – Zitrone, Minze, Chlorophyll, Rohrzucker

Hausgemachter Eistee 3,40€ – Earl Grey Tee, Zimt, Zitrone, Rohrzucker

(NEU!) Hausgemachte Wasser Kefir Limonade 3,90€ – Probiotische Wasser Kefir Kristalle (ohne Laktose), Ungeschwefelte Datteln, Zitronensaft, Rohrzucker

NACHTISCH

„DEATH BY CHOCOLATE“ 4,50€

Hausgemachter Roher, Veganer Schokoladen Kuchen mit Cashews und Mandeln