

## SALAT BOWLS – FRÜHLING/SOMMER 2019

### (NEU!) CRUMBLE COBB 10,90

**Spinat**, Kirschtomaten, Gekochtes Bio-Ei, Gerösteter Bacon, Gorgonzola, BBQ Crumble und Caesar Dressing nach unserem Hausrezept

+ Halbe Hass-Avocado 1,90

### (NEU!) THE CLOUD BOWL - VEGETARISCH 8,90

**Spinat**, Bio-Quinoa, Geröstetes Wurzelgemüse mit einer Prise Ingwer, Geröstete Süßkartoffeln, Ziegenkäse, BBQ Crumble und The Cloud™ (Dressing-Wolke)

### (NEU!) ORIGINAL GREENS - VEGAN 8,60

**Yacht Salat aus eigenem Anbau**, Sellerie, Radieschen und Minze, Gerösteter Brokkoli, Gurke, Geröstete Mandeln und Probiotisches Tahini Miso Dressing

+ Geröstete Hähnchenbrust aus Artgerechter Tierhaltung 2,90 + Tofu 1,90

### (NEU!) COCONUT CURRY LENTILS - VEGAN 8,60

**Spinat**, Grüne Linsen, Geröstete Süßkartoffeln, Gerösteter Brokkoli, Rohe Karotten, Geröstete Kichererbsen und Kokosnuss-Curry Dressing

+ Pulled Beef Shortribs 3,90

### GIN-SALMON AVOCADO 10,90

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

### SEASONAL HOUSE CAESAR 9,50

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

+ Gerösteter Bacon 1,50

### BURN THE AVOCADO, HONEY! – VEGETARISCH 8,90

**Chocolate Oak Salat aus eigenem Anbau**, Verbrannte Hass Avocado, Verbrannter Ziegenkäse, Kirschtomaten, Paprika, Gurke, Marinierte Schwarze Bohnen, Geröstete Sonnenblumenkerne und Hausgemachtes Honig-Zitrone Dressing

+ Geröstete Hähnchenbrust aus Artgerechter Tierhaltung 2,90

## WARME BOWLS

### PULLED BEEF & POTATOES 11,90

**Chocolate Oak Salat aus eigenem Anbau**, Geröstete Kartoffeln, Pulled Beef Shortribs, Apfel, Quark, Kürbiskerne und Hausgemachtes Dijon-Dressing

### BERLIN, TEXAS 8,20

**Yacht Salat aus eigenem Anbau**, Bio-Natur Reis, Kirschtomaten, Marinierte Schwarze Bohnen, Geröstete Süßkartoffel, Knusprige Tortillia Chips, Hausgemachte Tomaten Salsa, Hausgemachte Skinny Queso Soße

+ Pulled Beef Shortribs 3,90 + Verbrannte Hass Avocado 1,90

### VEGAN TRUFFLE MUSHROOMS 8,90

Bio-Natur Reis, **Yacht Salat aus eigenem Anbau**, Gerösteter Bio-Tofu, Geröstete Champignons, Gerösteter Blumenkohl, Geröstete Sonnenblumenkerne, Cranberries, Geröstete Kichererbsen und Trüffel-Dressing

**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 BIO-ANBAU VERWENDET. VERTIKALES FARMING VON INFARM.**

## SUPPEN BOWLS

**(NEU!) Cremige Brokkoli Blumenkohl Suppe – Vegan + Glutenfrei 5,40**  
Mit gerösteten Kichererbsen!

**EXTRAS FÜR DEINE SUPPE – je 1**

Deutscher Bergkäse / Gekochtes Bio-Ei / Bio-Quinoa / Bio-Natur Reis

*Alle Bowls & Suppen auch in kleinen Portionen erhältlich (-20%)*

## FLATBREADS & SANDWICHES

**THE GOOD FLATBREAD (“BURRITO”) 7,50 / halbes für 3,90**

Geröstete Hähnchenbrust aus Artgerechter Tierhaltung, Deutscher Bergkäse, Marinierte Schwarze Bohnen, Champignons, Eingelegte Zwiebeln, Bio-Natur Reis, **Salat aus eigenem Anbau** und Hausgemachtes Sriracha-Dressing

**THE GOOD VEGAN FLATBREAD (“BURRITO”) 7,50 / halbes für 3,90**

Hass Avocado, Champignons, Eingelegte Zwiebeln, Geröstete Kichererbsen, Marinierte Schwarze Bohnen, Bio-Natur Reis, **Salat aus eigenem Anbau** und Hausgemachtes Rucola-Pesto

**AVOCADO SPIEGELEI SANDWICH - VEGETARISCH 6,00**

Hass Avocado, Spiegelei, Deutscher Bergkäse, **Salat aus eigenem Anbau** und Hausgemachtes Caesar-Dressing

**BACON SPIEGELEI SANDWICH 6,00**

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

**CLASSIC HAM & CHEESE SANDWICH 3,50**

Butter, Kochschinken, Deutscher Bergkäse und **Salat aus eigenem Anbau**

**VEGAN CHAMPIGNON & DIJON SANDWICH 5,50**

Halbe Hass-Avocado, Geröstete Champignons, **Salat aus eigenem Anbau** und Scharfer Dijon-Senf

## NACHTISCH

**(NEU!) LOW SUGAR - DESSERT-GLÄSCHEN – VEGAN! 3,90**

Nur 1% Zucker und 100% auf Pflanzenbasis

Vanillecreme, Mousse au Chocolat und Panna Cotta! Mit Kakaonibs oder Himbeer-Spiegel als Topping! 😊

**THE GOOD BALLS je 1,90, 3 für 5,00**

Von Chocolate Fudge bis zu CBD – frag unser Team nach der aktuellen Auswahl 😊

## GETRÄNKE

**Hausgemachte Ingwer oder Minze Limonade - 0,33L 3,40**

**Blauer Hausgemachter Zuckerfreier Eistee oder Earl Grey Zim Eistee - 0,33L 3,40**

**Hausgemachte Wasser Kefir Limonade 0,225L 3,90 / 0,5L 4,90** – Siehe Display! Probiotischer Wasser Kefir Kristalle (ohne Laktose), Ungeschwefelte Datteln, Zitronensaft, Rohrzucker

**Smoothies 0,33L 5,60** – Frag unser Team nach der aktuellen Auswahl

## BESCHWIPST

**Bio-Weine 0,1L 3,40 0,2L 5,80** - frag unser Team nach der aktuellen Auswahl

**Craft Beer 0,3L 3,90** - frag unser Team nach der aktuellen Auswahl