

# BREAKFAST

10:00 - 14:00

## MANA'S FRÜHSTÜCK KLASSIKER

### MANA'S PANCAKES A,D

MANA's luftige Dinkel-Pancakes serviert auf Beerenmarmelade mit schaumiger Schlagsahne und frischen Früchten. 12,90

### SHAKSHUKA A,C,D,F,7

Hummus, Petersilie-Tahini-Joghurt, Tomate, Paprika, Pita-Brot\* 9,90

### MANA'S FRÜHSTÜCKS BOWL D, E

Baby Spinat, Gurkenspalten, fein marinierter Quinoa aus Bayern, Grüne Bohnen, Tomaten, Apfelstücke serviert mit einem herzhaften Avocadodressing. Garniert mit Nüssen und Granatapfel. 12,50

### MANA'S BREAKFAST WRAP A,C,D,F,7

Weizen- Wrap, MANA's Scrambled Vegg, Quinoa, Bohnen Chilli, Paprika, Avocado, Salat, Cream Cheese, MANA's Haus Salsa 13,50

**Extra für den Wrap:** mit Quinoa und Tofu-Kräuter-Creme gefüllter Portobello Pilz 16,50

### MANA'S AVO BAGEL A,D,E

Getoasteter Vollkorn-Bagel, Avocado, marinierter Rotkohl, Tofu-Kräuter-Creme, Quinoa aus Bayern, getoastete Kürbiskerne 7,90

**Nordic:** mit LAX (Räucherlachs aus Karotte) 10,50

### SCRAMBLED VEGG A,D

**Simple:** Rührei aus Seiden Tofu serviert mit Salat, Grill-Tomaten und Sauerteigbrot\* 10,90

**Nordic:** mit LAX (Räucherlachs aus Karotte) und Dill-Tofu-Kräuter-Creme 13,90

**Big:** mit Quinoa und Tofu-Kräuter-Creme gefüllter Portobello Pilz und würziger "Chili Sin Carne" 15,90

## EXTRAS FÜR DEIN FRÜHSTÜCK

Smashed Avo (Avocado, Limette, Salz, Pfeffer) 3,60

LAX (Räucherlachs aus Karotte) 3,40

Schokocreme 2,00

Käse (zwei Scheiben) E 2,00

\*= Glutenfreies Brot (zwei Scheiben) E 2,40

## BROT UND GEBACKENES

### MANA'S CROISSANT A

**Einzeln:** 2,80

### MANA'S ZIMTSCHNECKE A, D, E

Hausgemachtes Zimtgebäck mit süßer Fruchtcreme garniert. 7,50

### BROTKORB A

3,60

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

Karotte-Walnuss A,D,E 4,40

Apfel-Streusel A,D,E 3,90

Bananenbrot A 3,90

Brownie A,D 3,90

**Bitte fragt nach unseren Kuchen des Tages**

## FRÜHSTÜCK IM GLAS

### MANA'S MÜSLI A,B,D,E,F

MANA's Hausmüslimix, mit getrockneten Früchten, hausgemachtem Granola und Nüssen, garniert mit 175 G

Soja-Joghurt und frischen Früchten. 7,5

## FLÜSSIGES FRÜHSTÜCK

### BEAUTY BOOSTER

Wildbeeren, Banane, Datteln, Maca-Pulver, Reismilch GLAS 0,3L 4.9

### IRON BOOSTER A,5

Spinat, Mango, Banane, Agave, Haferflocken, Minze, Zitrone GLAS 0,3L 5.5

### BLOODY MARY C,D,7

Finlandia Wodka, Tomatensaft, Sellerie, Tabasco GLAS 0,3L 8.6

KARAFFE 0,5L 15.0

### FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

Aus spanischen Orangen GLAS 0,3L 5.20

### SELF LOVE BOOSTER A,E

Erdbeeren, Weiße Birne, Haferflocken, Minze, Reismilch GLAS 0,3L 5.5

### MIMOSA 4

Prosecco, Orangen Direktsaft von Voelkel GLAS 0,2L 6.3

KARAFFE 0,5L 18.0

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel

# LUNCH

MO-SO 12:00 - 17:00

## VORSPEISEN

### MANA'S OLIVEN A,E

In Hausmarinade eingelegte Oliven, dazu servieren wir getoastetes Sauerteigbrot\*.

4.9

### MANA'S KICHERERBSENCREME A,E,F

Unser Hummus serviert mit getoastetem Sauerteigbrot\*.

5.5

### MANA'S KRÄUTERSUPPE A,C,D

Feine Cremesuppe von Wild-Bärlauch aus der Region mit Blattpetersilie verfeinert. Dazu servieren unser Sauerteigbrot\*.

6.9

### MANA'S SHAKSHUKA A,C,D,F,7

Kichererbsenmus begleitet von einer Petersilien-Tahini-Joghurt-Creme und warmer Harissa-Tomatensauce, garniert mit gegrillter Paprika. Serviert mit Pita-Brot\*

9.9

\* Glutenfreies Brot E ist gegen einen Aufpreis von 2€ erhältlich

## HAUPTSPEISEN

### MANA'S FRÜHLINGSTELLER E

Gebratene grüne Spargelstangen serviert mit im Ofen gebackenen Rosmarinkartoffeln in Walnusspesto. Dazu servieren wir einen Spargel-Babyspinat-Salat in Erdbeer-Balsamico-Dressing.

15.9

### MANA'S TAJINE A,E

Leichter Kräuter-Couscous mit Rosinen, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln. Serviert mit einer würzigen Tomaten-Kichererbsensauce und gerösteter Paprika, dazu servieren wir Pita Brot\*.

13.9

### MANA'S PASTA A, C, D, F

Sommerliche Pasta in einer Zitronen-Artischocken Sauce mit Blattspinat verfeinert. Garniert mit Avocadospalten in einem Sesammantel und gebackenen Kirschtomaten.

12.9

### MANA'S BURGER A,D,E,F,1,5,7

110g Hausgemachter Patty von schwarzen Bohnen serviert mit Käse, frischer Gurke, eingelegten roten Zwiebeln, Jalapeño Chili, MANA's Burgersauce in einem Dinkelbrötchen mit Aktivkohle. Dazu Kartoffel-Wedges und Trüffelöl-Mayonnaise.

13.9

## NACHSPEISEN

### MAGIC POPPY MOUSSE D,5,7

Kokossahne, Sojamilch, Mohn, Tonka-Bohnen, Pflaumenmus und buntes Fruchtmus.

4.9

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

Karotte-Walnuss A,D,E

4.4

Apfel-Streusel A,D,E

3.9

### PANNA COTTA D,E

Soja-Zitronen Panna Cotta, saisonale Fruchtsauce.

5.6

Bananenbrot (Zuckerfrei) A

3.9

Brownie A,D

3.9

### TIRAMISU A,D,E

Cashew-Creme, Vanille-Biskuit, Espresso, Kakao

5.6

Bitte fragt nach unseren Kuchen des Tages

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel

# DINNER

17:00 - 22:00

## VORSPEISEN

### MANA'S OLIVEN A,E

Gemischte Oliven eingelegt in unserer hausgemachten Marinade aus mediterranen Kräutern und getrockneten Tomaten, dazu servieren wir getoastetes Sauerteigbrot\*. 4.9

### MANA'S KICHERERBSENCREME A,E,F

Unserer Hummus serviert mit getoastetem Sauerteigbrot\*. 5.5

### MANA'S KRÄUTERSUPPE A,D

Feine Cremesuppe von Wild-Bärlauch aus der Region mit Blatt Petersilie verfeinert. Dazu servieren unser Sauerteigbrot\*. 6.9

### MANA'S SHAKSHUKA A,C,D,F,7

Kichererbsenmus begleitet von einer Petersilien-Tahini-Joghurt-Creme und warmer pikanter Harissa-Tomatensauce, garniert mit gegrillter Paprika. Serviert mit Pita-Brot\*. 9.9

\* **Glutenfreies Brot E ist gegen einen Aufpreis von 2€ erhältlich**

## HAUPTSPEISEN

### MANA'S TAJINE A,E

Leichter Kräuter-Couscous mit Rosinen, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln. Serviert mit einer würzigen Tomaten-Kichererbsensauce und gerösteter Paprika, dazu servieren wir Pita Brot\*. 13.9

### MANA'S PASTA A, C, D, F

Sommerliche Pasta in einer Zitronen-Artischocken Sauce mit Blattspinat verfeinert. Garniert mit Avocadospalten in einem Sesammantel und gebackenen Kirschtomaten. 12.9

### MANA'S FRÜHLINGSTELLER E

Gebatene grüne Spargelstangen serviert mit im Ofen gebackenen Rosmarinkartoffeln in Walnusspesto. Dazu servieren wir einen Spargel-Babyspinat-Salat in Erdbeer-Balsamico-Dressing. 15.9

### MANA'S KERALA-STYLE SPITZKOHL

Gegrillter Spitzkohl, mariniert in südindischer Currysauce, begleitet von einer kurzgebratenen Rote Beete- & Kokosnusssraspel Variation. Garniert mit frittierten Knusper- Kapern und in Chaitee eingelegten Rosinen. 13.9

### MANA'S BURGER A,D,E,F,1,5,7

110g Hausgemachter Patty aus schwarzen Bohnen serviert mit Käse, frischer Gurke, eingelegten roten Zwiebeln, Jalapeño Chilis, MANA's Burgersauce in einem Dinkelbrötchen mit Aktivkohle. Dazu Kartoffel-Wedges und Trüffelöl-Mayonnaise. 13.9

## NACHSPEISEN

### MAGIC POPPY MOUSSE D,5,7

Kokossahne, Sojamilch, Mohn, Tonka-Bohnen, Pflaumenmus und buntes Fruchtmas. 4.9

### PANNA COTTA D,E

Soja-Zitronen Panna Cotta, saisonale Fruchtsauce. 5.6

### TIRAMISU A,D,E

Cashew-Creme, Vanille-Biskuit, Espresso, Kakao 5.6

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

Karotte-Walnuss A,D,E 4.4

Apfel-Streusel A,D,E 3.9

Bananenbrot A 3.9

Brownie A,D 3.9

Bitte fragt nach unseren Kuchen des Tages

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel

# DRINKS

## WASSER

### MINERALWASSER

Preussenquelle Still / Classic	FLASCHE 0,275L	2.5
Preussenquelle Still / Classic	FLASCHE 0,75L	5.9

### MINERALWASSER

Gefiltert und gekühlt, kostenlose Nachfüllungen,  
preis pro Person

Stilles oder mit Sprudel	KARAFFE 0,75L	3.2
--------------------------	---------------	-----

## SÄFTE

GLAS 0,3L / GLAS 0,4L

Apfel Direktsaft von Voelkel		
Orangen Direktsaft von Voelkel		
Rhabarbernektar von Rauch		
Johannisbeerenektar von Rauch		3.6 / 4.7

### SAFTSCHORLE

2.9 / 3.7

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

### LEMONAID

Limette / Maracuja / Blutorange	FLASCHE 0,33L	3.5
---------------------------------	---------------	-----

### CHARITEA RED

Rooibos-Tee mit Passionsfrucht	FLASCHE 0,33L	3.5
--------------------------------	---------------	-----

### COMMUNITY COLA 1,2,3,4

Original / Zuckerfrei 5	FLASCHE 0,33L	3.5
-------------------------	---------------	-----

### KOKOSWASSER

## HAUSGEMACHTER EISTEE

### INGE 3

Grüner Tee, Holunder, Minze, Zitrone	GLAS 0,4L	3.8
--------------------------------------	-----------	-----

### WILDER HERBST 5

Kaltgebrühter Rooibos-Tee, verfeinert mit  
hausgemachten Gewürzsirup und frisch  
gepresstem Orangensaft

GLAS 0,3L 4.7

## HAUSGEMACHTE SÄFTE (BIS 17:30)

### CLEANSING c

Sellerie, Apfel, Ingwer	GLAS 0,3L	6.2
-------------------------	-----------	-----

### SUPPORTIVE

Karotte, Apfel, Kurkuma	GLAS 0,3L	6.2
-------------------------	-----------	-----

### FRISCH GEPRESSTER ORANGEN-SAFT

Orangen	GLAS 0,3L	5.2
---------	-----------	-----

## HAUSGEMACHTE SMOOTHIES (BIS 17:30)

### GOOD MORNING BOOSTER A,3

Banane, Rohkakao, Matcha-Pulver, Haferflocken, Reismilch	GLAS 0,3L	4.9
---	-----------	-----

### BEAUTY BOOSTER

Wildbeeren, Banane, Datteln, Maca-Pulver, Reismilch	GLAS 0,3L	4.9
--	-----------	-----

### SELF LOVE BOOSTER A,E

Erdbeeren, Weiße Birne, Haferflocken, Minze, Reismilch	GLAS 0,3L	5.5
---	-----------	-----

### IRON BOOSTER A,5

Spinat, Mango, Banane, Agave, Haferflocken, Minze, Zitrone	GLAS 0,3L	5.5
---	-----------	-----

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

### PINKY

Pink Grapefruit, rote Beete, Zucker, Soda, Zitrone, Ingwer, Minze	GLAS 0,4L	4.1
--	-----------	-----

### HOLLER

Holunder, Ingwerlimonade, Soda, Gurke, Minze	GLAS 0,4L	4.1
--	-----------	-----

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel

# WEINKARTE

## WEIßWEINE

### SAUVIGNON BLANC - QW RHEINHESSEN 2021 - PRÄMIERTER WEIN 2

Weingut Keth | Offstein | Rheinland-Pfalz | Deutschland

Weingut Keth kitzelt aus seinem Sauvignon Blanc feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern heraus. Im Gaumen knackig, gleichzeitig cremig, exotischer Nachhall von Maracuja.

Ausgezeichnet mit dem 2020 Silber PAR Internationaler Bioweinpreis

0,2L 7.4      0,5L 16.0      0,75L 23.0      WEINSCHORLE 0,2L 4.7      WEINSCHORLE 0,5L 8.9

### MUSKATELLER - QW 2021 PFALZ - PRÄMIERTER WEIN 2

Weingut Keth | Offstein | Rheinland-Pfalz | Deutschland

Der Muskateller aus dem Hause Keth ist ein Meisterwerk der Weinkunst. Perfekt im Geruch, feine Aromatik wie frisches Obst. Säure, Frucht und Restsüße stehen im perfektem Verhältnis zueinander.

Ausgezeichnet mit dem 2020 Gold PAR Internationaler Bioweinpreis

0,2L 8.2      0,5L 18.0      0,75L 26.0

### SCHEUREBE SPÄTLESE FEINHERB - QW 2020 PFALZ 2

Weingut Keth | Offstein | Rheinland-Pfalz | Deutschland

Eine der aromatischsten Rebsorten, die noch angebaut werden. Dieser Wein ist bezaubernd und lebendig, mit frischen Aromen nach Litschi und etwas Limette. Tolles Spiel zwischen Süße und Säure.

0,2L 8.0      0,5L 17.5      0,75L 25.5

### RIESLING SPÄTLESE - QW 2020 PFALZ 2

Weingut Keth | Offstein | Rheinland-Pfalz | Deutschland

Herrliches, typisches Rieslingbukett vom reifen Pfirsich und etwas Akazienhonig, ganz klassisch und reintönig, die feine Fruchtsüße ist perfekt ausbalanciert. Im Gaumen vollmundig, saftig und harmonisch.

0,75L 28.0

### MESSAGE IN A BOTTLE - VERMENTINO 2020 TOSKANA 2

Weingut Tenuta Il Palagio / Figline e Incisa / Toscana / Italien

Ein kräftiger Vermentino aus einem speziellen Haus. Das Weingut der Musiklegende Sting kreierte diesen würzig-floralen Wein. Es gesellen sich Rasse, Frische und eine Note von Stachelbeere dazu. Am Gaumen dominieren Apfel und etwas Limone.

0,75L 42.0

# WEINKARTE

## ROSE

### PFÄLZER ROSÉ - QW 2021 - PFALZ - PRÄMIERTER WEIN <sup>2</sup>

Weingut Kesselring | Ellerstadt | Rheinland-Pfalz | Deutschland

Ein Pfälzer Rose, bei dem der blaue Portugieser dominiert. Dieser unkomplizierte und herrlich fruchtige Rose hat eine Note von Waldbeeren und ist sehr mild.

Ausgezeichnet mit dem 2020 Gold Mundus Vini BioFach 2021.

0,2L 7.2      0,5L 15.0      0,75L 21.0

## ROTWEINE

### CABERNET SAUVIGNON-MERLOT QW 2019 PFALZ <sup>2</sup>

Weingut Kesselring | Ellerstadt | Rheinland-Pfalz | Deutschland

Wärmende mediterrane Noten von dunklen Beeren und reifen Pflaumen. Würze von Sandelholz, Wacholder und etwas Kakao, im Gaumen rund, vollmundig, mit sanfter Struktur.

0,2L 7.2      0,5L 15.0      0,75L 21.0

### SPÄTBURGUNDER - QW 2019 PFALZ <sup>2</sup>

Weingut Mohr-Gutting | Neustadt a.d. Weinstraße | Rheinland-Pfalz | Deutschland

Ein Spätburgunder, wie er sein muss, aus dem Hause Mohr-Gutting. Der in kleinen Mengen im Holzfass gereifte Burgunder überzeugt durch seinen Duft nach roten Johannisbeeren, würzig und komplex im Geschmack.

0,2L 7.9      0,5L 18.0      0,75L 23.0

## ALKOHOLFREIE WEINE VON KOLONNE NULL

### ROSÉ PRICKELND <sup>2</sup>

Fruchtig-frisches Zartrosa mit verspielter Süße aus roten Beeren und Pflaumen steht im harmonischen Einklang mit lebhafter Säure.

0,375L 9.9      0,75L 19.0

### CUVÉE BLANC PRICKELND <sup>2</sup>

Ein harmonisches Spiel zwischen gelber Frucht von Birne und Mirabelle, abgerundet mit einem Hauch typischer Brioche Noten.

0,375L 9.9      0,75L 19.0

### VERDEJO 2019 <sup>2</sup>

Edle Aromen von Stachelbeeren und Lorbeer, die von einer leichten Kräuternote abgerundet werden und zusammen ein intensiv-fruchtiges Bouquet ergeben. Die belebende Säure sorgt in Kombination mit seinem ausgewogenem Körper und grünlichen Leuchten für herrliche Erfrischung.

0,2L 7.9      0,5L 18.0      0,75L 23.0

<sup>2</sup> geschwefelt

# DRINKS

## BIER

Quartiermeister*in Pils <sup>A</sup>	FLASCHE 0,3L 3.6
Quartiermeister*in Radler <sup>A</sup>	FLASCHE 0,3L 3.6
Lammsbräu Alkoholfrei <sup>A</sup>	FLASCHE 0,3L 3.6
Lammsbräu Helles <sup>A</sup>	FLASCHE 0,5L 4.3
Lammsbräu Weißbier <sup>A</sup>	FLASCHE 0,5L 4.3
Lammsbräu Weißbier Alkoholfrei <sup>A</sup>	FLASCHE 0,5L 4.3

## LONG

### GIN TONIC <sup>6,7</sup>

Tanqueray Gin Hausmix serviert mit Thomas Henry Tonic und Gurke	GLAS 0,3L 7.2
Fever Tree Classic als Tonic	GLAS 0,3L 8.7

Berliner Brandstifter Gin <i>Limited Edition</i> Serviert mit Fever Tree Classic Tonic und Wacholderbeeren und Gurke	GLAS 0,3L 12.0
--	----------------

### MOSCOW MULE <sup>1,7</sup>

Finlandia Vodka, Spicy Ginger, Angosturabitter, Limette	GLAS 0,3L 7.2
---	---------------

## SHORT

GLAS 2CL / 4CL

Tequila el Jimador Blanco	3.0 / 5.0
Tequila el Jimador Reposado	3.0 / 5.0
Berliner Brandstifter Korn <sup>A</sup>	4.7 / 8.5
Jameson Irish Whiskey	3.5 / 5.5
Jägermeister	3.0 / 5.0
Berliner Luft	1.5 / 2.5
Baileys Almande	4.5 / 9.0
Frangelico Haselnusslikör <sup>E</sup>	3.5 / 5.5

## COCKTAILS

Bitte fragt nach unseren alkoholfreie Cocktails

### GIN FIZZ

Tanqueray Gin, Zitrone, Soda, Aquafaba	GLAS 0,3L 8.6
--	---------------

### GIN FRESH <sup>1</sup>

Tanqueray Gin, Aperol, Limette, Orange	GLAS 0,3L 8.6
--	---------------

### NEGRONI <sup>1</sup>

Tanqueray Gin, Campari, Vermouth	GLAS 0,3L 8.6
----------------------------------	---------------

### WHISKEY SOUR <sup>1,A</sup>

Jameson Whiskey, Angosturabitter, Zitrone, Aquafaba	GLAS 0,3L 8.6
---	---------------

### DARK AND STORMY <sup>1,7</sup>

Goslings Rum, Spicy Ginger, Limettensaft, Limette	GLAS 0,3L 8.6
---	---------------

### BLOODY MARY <sup>C,D</sup>

Finnlanda Wodka mit Tomatensaft und MANA Hausgewürze aufgerührt, serviert mit Sellerie und Gurke.	GLAS 0,3L 8.6
---	---------------

## SPRITZ

### CLASSIC <sup>1,2</sup>

Prosecco, Aperol, Soda, Orange	GLAS 0,3L 6.6
--------------------------------	---------------

### LOVE <sup>1,2</sup>

Prosecco, Rosato, Holunder, Soda, Minze	GLAS 0,3L 6.6
---	---------------

### LILLET <sup>2</sup>

Prosecco, Lillet, Holunder, Soda, Zitrone	GLAS 0,3L 6.6
---	---------------

**A** glutenhaltig **B** Schalenfrüchte **C** Sellerie **D** Soja **E** Nüsse **F** Sesam **G** Senf

**1** mit Farbstoff **2** geschwefelt **3** koffeinhaltig **4** phosphathaltig **5** mit Süßungsmittel **6** Chininhaltig **7** Antioxidationsmittel

# DRINKS

## KAFFEE\*

Espresso / Doppio 3	TASSE 2.1 / 3.1
Espresso Macchiato / Doppio 3	TASSE 2.5 / 3.5
Americano 3	TASSE 2.6
Cappuccino 3	TASSE 3.3
Milchkaffee 3	TASSE 3.5
Latte Macchiato 3	GLAS 3.6
Flat White 3	GLAS 3.6
Extra shot 3	1.2

Gerne servieren wir euch alle Kaffeegetränge auch entkoffeiniert

## BARISTAS BESTES\*

### MOKKA CLASSIC 3,5

Cappuccino mit Zartbitter Schokolade verfeinert	GLAS 0,3L 4.5
---	---------------

## TEES

### CALM DOWN

Melisse, Fenchel, Rosmarin	TASSE 0,3L 3.4
----------------------------	----------------

### BERRY LOVE

Brombeere, Erdbeere, Apfel, Orange	TASSE 0,3L 3.4
------------------------------------	----------------

### SUPERGREEN 3

Grüner Gunpowder Tee	TASSE 0,3L 3.4
----------------------	----------------

### SPIRIT OF ASSAM 3

Schwarzer Tee aus dem Nordosten Indiens	TASSE 0,3L 3.4
---	----------------

## FRISCHE TEES

Pfefferminztee	TASSE 0,3L 3.4
Ingwertee	TASSE 0,3L 3.4
Minze und Ingwer	TASSE 0,3L 3.4
Ingwer und Kurkuma	TASSE 0,3L 3.4

## WINTER SPECIALS\*

### HEIBE BRATAPFEL MILCH 5

Apfel-Vanille-Mus aufgegossen mit schaumiger Hafermilch, garniert mit Zimtstaub	GLAS 0,3L 5.2
---	---------------

### TRINKSCHOKOLADE MIT SAHNE D

Feinste belgische Schokolade mit Hafermilch aufgegossen, serviert mit Sahnehaube und Schokoladenstreuseln	GLAS 0,3L 5.2
---	---------------

### GOLDEN MILK

Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Zimt	GLAS 0,3L 4.5
--------------------------------	---------------

### CHAI LATTE 3

Schwarztee, Ingwer, Zimt, Nelke, Fenchel, Kardamom, Sternanis	GLAS 0,3L 4.5
---	---------------

### CHOCOLATE CHAI 3

Kakaopulver, Guarana, Ingwer, Kardamom, Zimt, Matcha, Nelke, Maca	GLAS 0,3L 4.5
---	---------------

\* Wahlweise mit Hafer A-, Reis- oder Sojamilch D

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel