

BREAKFAST

10:00 - 14:00

SAVORY

SCRAMBLED VEGG A,D

Rührei aus Tofu, Kurkuma, Kirschtomaten, gemischter Salat, getoastetes Sauerteigbrot* mit LAX (Räucherlachs aus Karotte) 8.6 12.3

AVO BAGEL A,D,E

Getoasteter Vollkorn-Bagel, LAX, Avocado, mariniertes Rotkohl, Tofu-Kräuter-Creme, Quinoa aus Bayern, getoastete Kürbiskerne 7.8

MANA'S BUNTES BROT A,C,E

Caponata auf Sauerteigbrot serviert, mit einem Beilagensalat. Sauce von frischen Tomaten mit sautierten Auberginestücken, Oliven, Karpfen und Rosinen auf einem gerösteten Brot. 10.5

SHAKSHUKA A,C,D,F,7

Hummus, Petersilie-Tahini-Joghurt, Tomate, Paprika, Pita-Brot* 9.9

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

SWEET

BLUEBERRY PANCAKES A,D

Dinkelmehl-Pancakes, saisonale Früchte, Chantilly-Creme, Beerenkompott, Ahornsirup 10.9

PORRIDGE A,D,E

Über Nacht eingeweichte Haferflocken mit Cashewnüssen und saisonalen Früchten mit Schoko-Nuss Mix 6.8 7.9

CHIA-MANGO BOWL D,E,7

Chiasamen, Sojajoghurt, pürierte Mango, geröstete Cashewnüsse, saisonale Früchte 6.9

ADD TO ANYTHING

Croissant (Dinkel-Quinoa) A 2.8
1/2 Avocado 3.6
Smashed Avo (Avocado, Limette, Salz, Pfeffer) 3.6
LAX (Räucherlachs aus Karotte) 3.4
Tofu-Kräuter-Creme D 2.8
Schokocreme 2.0
Käse (zwei Scheiben) E 2.0
Margarine 2.0
Brotkorb (vier Scheiben) A 3.6
Glutenfreies Brot (zwei Scheiben) E 2.4

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Frisch gebackene Kuchen findet ihr in unserer Kuchenvitrine an der Bar.

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

MORNING CLASSICS

BLOODY MARY C,D,7

Wodka, Tomatensaft, Sellerie, Tabasco GLAS 0,3L 8.6 KARAFFE 0,5L 15.0

BLOODY MARY ALKOHOLFREI C,D,7

Tomatensaft, Sellerie, Tabasco GLAS 0,3L 5.9 GLAS 0,3L 9.3

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-FR 12:00 - 17:00

SA-SO 12:00 - 15:00

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 getoastetes Sauerteigbrot* 5.5

MANA'S KARTOFFEL-PORREE SUPPE A,C,G

Sämig gekochte Kartoffelsuppe mit grünem Winterporree und gerösteten Haselnüssen, garniert mit knusprigen Kräuter-Croutons und Zitronenzeste. 6.9

MANA'S BUNTES BROT A,C,E

Caponata auf Sauerteigbrot serviert mit einem Beilagensalat. Sauce von frischen Tomaten mit sautierten Auberginestücken, Oliven, Karpfen und Rosinen auf einem gerösteten Brot. 10.5

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 € ist gegen einen Aufpreis von 2€ erhältlich

HAUPTSPEISEN

MANA'S GRÜNKOHL SALAT (KALE) D,E,F

Kurz blanchierter Brandenburger Grünkohl mit sautierter & marinerter Roter Beete und Tofuwürfeln, garniert mit Streifen von rohen Karotten, Frühlingszwiebeln und mit gerösteten Walnüssen. Serviert mit unserem MANA Hausdressing. 11.5

MANA'S PASTA A, C, E

Al dente gekochte Orecchiette Pasta in einem reduzierten Wallnuss-Pilz-Tomaten Ragout, verfeinert mit gegrillten Pilzscheiben und Mana's Cashew-Hartkäse. 12.9

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 BURGER A,D,E,F,1,5,7

110g Hausgemachter Patty von schwarzen Bohnen serviert mit Käse, frischer Gurke, eingelegte rote Zwiebeln, Jalapeño Chili, MANA's Burgersauce in einem Dinkelbrötchen mit Aktivkohle. Dazu Kartoffel-Wedges und Rosmarin-Mayonnaise 13.9

NACHSPEISEN

MAGIC POPPY MOUSSE D,5,7

Kokossahne, Reismilch, Mohn, Tonka-Bohnen, Pflaumenmus 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 (Zuckerfrei) 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

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 KARTOFFEL-PORREE SUPPE ^{A,C,G}

Sämig gekochte Kartoffelsuppe mit grünem Winterporree und gerösteten Haselnüssen, garniert mit knusprigen Kräuter-Croutons und Zitronenzeste.

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**

SALAT

MANA'S GRÜNKOHL SALAT (KALE) ^{D,E,F}

Kurz blanchierter Brandenburger Grünkohl mit sautierter & mariniertes Roter Beete und Tofuwürfeln, garniert mit Streifen von rohen Karotten, Frühlingszwiebeln und mit gerösteten Walnüssen. Serviert mit unserem MANA Hausdressing.

11.5

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,E}

Al dente gekochte Orecchiette Pasta in einem reduzierten Wallnuss-Pilz-Tomaten Ragout, verfeinert mit gegrillten Pilzscheiben und Mana's Cashew-Hartkäse.

12.9

MANA'S STRUDEL WELLINGTON ^{A,B,C,D}

Goldbraun gebackener Blätterteig-Strudel, gefüllt mit saisonalen Pilzen, Blattspinat und Maronen. Begleitet von Gewürzrotkohl, sautierten Rosenkohl und cremigen Kartoffelpüree. Dazu reichen wir eine Jus von winterlichem Wurzelgemüse.

15.9

MANA'S KERALA-STYLE SPITZKOHL

Gegrillter Spitzkohl, mariniert in südindischer Currysauce, begleitet von einer kurzgebratenen Rotebeete- & 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 Rosmarin-Mayonnaise.

13.9

NACHSPEISEN

MAGIC POPPY MOUSSE ^{D,5,7}

Kokossahne, Reismilch, Mohn, Tonka-Bohnen, Pflaumenmus

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 (Zuckerfrei) ^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 s	FLASCHE 0,33L 3.5
-------------------------	-------------------

FAIRMENT KOMBUCHA

Kombucha aus Berlin	FLASCHE 0,33L 4.6
---------------------	-------------------

MANA'S HAUSGEMACHTER KOMBUCHA

Wechselnde Geschmacksrichtungen, bitte frag uns	GLAS 0,3L 4.9
--	---------------

KOKOSWASSER

von Michelberger's Fountain of Youth	DOSE 0,5L 4.9
--------------------------------------	---------------

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
--	---------------

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
--	---------------

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 0,4L 4.7
---	---------------

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

WEIßBURGUNDER - QW 2020 PFALZ ²

Weingut Kesselring | Ellerstadt | Rheinland-Pfalz | Deutschland

Ein Klassiker aus der Pfalz, Jung aber nicht wild mit einer frische Note von Mandel, Apfel und einen Hauch von Zitrone.

0,2L 7.0

0,5L 15.0

0,75L 21.0

WEINSCHORLE 0,2L 4.2

WEINSCHORLE 0,5L 8.3

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

GEWÜRZTRAMINER - QW 2020 RHEINHESSEN ²

Weingut Hemer | Worms | Rheinhessen | Deutschland

Ein perfekt gearbeiteter Gewürztraminer aus Deutschland mit einer Note von Rosenblüten. Ein wunderbarer frischer Wein aus dem Hause Hemer.

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 / Toskana / 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 ²

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 2020 Gold Mundus Vini BioFach 2021.

0,2L 7.2 0,5L 15.0

0,75L 21.0

ROTWEINE

ZWEIFELT - QW NIEDERÖSTERREICH 2019 ²

Weingut Diwald | Grossriedenthal | Niederösterreich | Österreich

Ein wunderbar fruchtbetonter Zweifelt aus dem Hause Diwald. Veilchen und Marzipan in der Nase, ganz viel erfrischende Sauerkirsche im Mund, aber auch einer würzigen Note. Ein gefälliger, fruchtiger aber nicht zu schwerer Rotwein, angebaut am berühmten Wagram im Donautal.

0,2L 8.80 0,5L 19.50

0,75L 26.0

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT QW 2019 PFALZ ²

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 ²

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 ²

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

0,375L 9.9 0,75L 19.0

CUVÉE BLANC PRICKELND ²

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

0,375L 9.9 0,75L 19.0

VERDEJO 2019 ²

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.

0,75L 23.0

DRINKS

BIER

Quartiermeister*in Pils ^A	FLASCHE 0,3L 3.6
Quartiermeister*in Radler ^A	FLASCHE 0,3L 3.6
Lammsbräu Alkoholfrei ^A	FLASCHE 0,3L 3.6
Lammsbräu Helles ^A	FLASCHE 0,5L 4.3
Lammsbräu Weißbier ^A	FLASCHE 0,5L 4.3
Lammsbräu Weißbier Alkoholfrei ^A	FLASCHE 0,5L 4.3

LONG

GIN TONIC ^{6,7}

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 ^{1,7}

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 ^A	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 ^E	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 ¹

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

NEGRONI ¹

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

WHISKEY SOUR ^{1,A}

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

DARK AND STORMY ^{1,7}

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

BLOODY MARY ^{C,D}

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

SPRITZ

CLASSIC ^{1,2}

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

LOVE ^{1,2}

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

LILLET ²

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 Kaffeegetränke 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*

HEIßE 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