



BRUNCH



10am-3pm

Muesli 8.5

MANAS hausgemachte Müsli Mix, mit getrockneten Früchten, saisonales Obst, serviert mit Sojajoghurt

ABF

Scrambled Vegg 13.9

gemischter Tofu, Cherrytomaten, Salatbeilage, serviert mit getoastetem Sauerteigbrot

AD

Avocado Bread 11.9

Sauerteigbrot mit Avocado & marinierten Cherrytomaten, serviert mit Salat

AF

Spiced Carrot 11.9

Getoastetes Sauerteigbrot mit gebackener Möhre & Tahini bestreut mit gemischten Gewürzen (Fennel, Kreuzkümmel, Walnüsse)

ABF

Pancakes 14.9

Fluffige Pancakes serviert with saisonalem Obst, Cashewcreme, Apfelmus & hausgemachtem Chaisirup

AF

Shakshuka 13.9

Geröstete Tomaten, roter Pfeffer, verfeinert mit Creme Mousse, serviert mit getoastetem Sauerteigbrot

ACDF

Easy Peasy 11.9

Pure Gartenerbsen mit einer Creme Mousse, serviert auf Sauerteigbrot

AF

Extras

Scheibe Sauerteigbrot 2.0, Glutenfreies Brot 2.0, Avocadobelag 3.6

Boozy

Espresso Martini 0.2 9.9

Espresso, Finlandia Vodka, Frangelico Likör

3

Bloody Mary 0.3 8.8

Finlandia Vodka, Tomatensaft, Sellerie, Tabasco, Ingwer, Kurkuma, Pfefferf, Worcestershire Sauce

CD7

Mimosa 0.15 4.9

Orangensaft, Prosecco

Smoothies

Beauty Booster 0.3 5.9

Wilde Beeren, Banane, Datteln, Maca Pulver & Reisdink

Iron Booster 0.3 5.9

Spinat, Mango, Banane, Agave & Reisdink

5



Ab 12pm

Suppe 10,90

Wöchentlich wechselnde Suppen, serviert mit Sauerteigbrot. Erkundigt Euch gerne bei unserem Service

Brot Dip Trio 7,50

Kräuterfrischkäse-Dip, Rote Pesto, Hummus,, serviert mit Sauerteigbrot.
A,B,E

MANA's Mushroom 14,90

Gebackene Champignons in Balsamico-Essig glasiert. Serviert auf Spinat und Knoblauch-Kartoffelpüree. Hinzu kommt ein veganer Kräuterfrischkäse-Dip, knuspriges Brotcrumble und eine reduzierte Sauce aus sonnengetrockneten Tomaten.
A,B,F

Pasta 13,90

Pasta serviert mit einer Kräutersauce mit Tofu und Spinat, garniert mit Walnüssen und gerösteten Zwiebeln
A,D,E

Shakshuka 13,90

Geröstete Tomaten, roter Pfeffer, verfeinert mit Creme Mousse, serviert mit getoastetem Sauerteigbrot
ACDF

Salad 13,90

Ein gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten, Mandeln, Rote Beete, eine halbe Avocado und Kapern. Begleitet von einem veganen Kräuterfrischkäse-Dip
B,D,E,G,F

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



FOOD



From 12pm

Soup 10,90

*Weekly changing soup served with sourdough;
ask service for this week's special*

Dip Trio 7,50

*Vegan cream cheese, hummus, red pesto dip,
served with sourdough bread
A,B,E*

MANA's Mushroom 14,90

*Baked mushrooms glazed in balsamic vinegar, served on spinach over a garlic
mashed potato base, topped with herb dip, stuffing crumble and blended
sundried tomato reduction
A, B, F*

Pasta 13,90

*Pasta served with a tofu & spinach herb sauce, topped with
walnuts and roasted onions
A,D,E*

Shakshuka 13,90

*Roasted tomato, red pepper, topped with a cream mousse
served with toasted sourdough
A,C,D,F*

Salad 13,90

*Mixed leaf salad, cherry tomatoes, almonds, chopped beetroot, sliced
avocado, capers, and a side of cream vegan herb dip
B, D, E, G, F*

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