LIEBSTER GAST – herzlich willkommen!

Seit 2012 bietet Cotidiano immer einen Platz für dich - morgens, mittags, abends.

Wir versorgen dich mit Produkten in höchster Qualität – dabei achten wir nicht nur auf eine schonende Verarbeitung der Zutaten, sondern auch darauf, was in unseren Gerichten steckt.

Deshalb haben wir unser **BIO**-Angebot erweitert: Gouda, Salami und alle Getreidesorten in unseren Bowls servieren wir dir in **BIO**-Qualität.
Mit **FairMast** Hähnchen bieten wir darüber hinaus auch den Tieren bessere Lebensbedingungen nach den Standards der Initiative Tierwohl sowie des deutschen Tierschutzbundes – damit du dein Essen bei uns mit einem noch besseren Gefühl genießen kannst.

Für uns gehören verantwortungsvolles, umweltbewusstes Handeln und Einsatz für soziale Gerechtigkeit einfach dazu. Wir reduzieren unseren ökologischen Fußabdruck in allen unseren Handlungsbereichen und machen uns stark für einen respektvollen Umgang mit Mensch und Tier. Auf diese Weise leisten wir unseren Beitrag zu einer nachhaltigeren, gesünderen und faireren Gesellschaft.

Du möchtest mehr über unsere Philosophie erfahren?
Scanne den QR-Code und erhalte weitere Informationen.

Herzlichst,
Dein Cotidiano-Team

Unsere vegetarischen und veganen Speisen, sowie Speisen bei denen wir in der Herstellung kein Gluten verwenden, haben wir extra für dich gekennzeichnet. Gibt es eine Speise auch als vegetarische oder vegane Variante, ist dies entsprechend markiert * | *.

YES VE GAN!

Eine Auswahl unserer veganen Gerichte für dich

VEGGIE-RICE-POT — 10,90

Reis mit planted Kebab aus Erbsenprotein, buntem Gemüsemix, Koriander-Sesam-Dressing, hausgemachten Pickled Onions und frischer Petersilie

HEUTE VEGAN DELUXE — 13,90

Würziger Tofuscrambler aus **BIO**-Tofu mit gerösteten Nüssen und Cocktailtomaten, Rote Bete Hummus, Avocado und **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit hausgebackenem Bananenbrot und kleinem Açaí-Püree [l, n]

SPICY CURRY POT — 11,40

Würziges hausgemachtes Curry mit Zucchini, Paprika, knackigen Karotten und Edamame mit frischer Petersilie auf **BIO**-Quinoa

HUMMUSBROT — 8,30

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen [b]

dazu ein kleiner Grüner + 4,90

SWEET TREAT

HEISSE BELGISCHE SCHOKOLADE — 3,60

vegan mit Hafer- oder Kokosdrink + 0,70

PUMPKIN SPICE LATTE — 4,90

Latte Macchiato mit einer wärmenden Gewürzmischung mit Noten von Muskat, Nelke und Zimt [a, k, 7, 8]

vegan mit Haferdrink + 0,70

BANANENBROT — 3,90

Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) [l, n]

MEHR SOULFOOD

CHAMPIGNON-CREMESUPPE 5,90
Cremige, hausgemachte Champignonrahmsuppe mit Süßkartoffelwürfeln und frischer Petersilie [o]

ROTE BETE-ZIEGENKÄSE DUETT 10,90
Milder Ziegenkäse mit Roter Bete und knackigem Saatenmix auf Drillingskartoffeln mit Grillgemüse und einer frischen Rucola-Babyspinat-Mischung mit Zitronendressing [f]

RINDERSTREIFEN MIT SPÄTZLE 15,90
Zarte Rinderstreifen mit kräftigem Bratenjus, Spätzle mit hausgemachter Champignonrahmsauce, würzigem Speckrosenkohl und frischer Petersilie

FEEL GOOD FALAFEL BOWL 11,90
Gegrilltes Falafel-Patty, orientalisch gewürzter Süßkartoffel-Bohnen-Eintopf, herzhafter Hirtenkäse und knackige Paprika- und Gurkenwürfel [i]

COTIDIANO CLASSICS ALL DAY

die beliebtesten Gerichte auf einen Blick

AVOCADO-TOAST — 9,90

Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf zwei Scheiben geröstetem **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing [d, f]

mit drei Avocado-Toasts + 4,00

AVOCADO-TOAST DELUXE NEU — 14,50

Der Klassiker, Level up! Cremige Avocado und Räucherlachs mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern, herzhaftem Hirtenkäse, Rote Bete Hummus und Cocktailtomaten auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing [d, f]

COTIS NO.1* NEU — 12,90

Serrano-Schinken, Susländer Krustenschinken, **BIO**-Salami, **BIO**-Gouda und Camembert (beide Käse laktosefrei), kleines hausgemachtes Birchermüsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben, Marmelade und ein Brotkorb mit Butter [c, f]

auch als vegetarische Variante erhältlich

dazu kleines Avocado-Toast + 4,00

FRÜHSTÜCKSBURGER — 11,90

BIO-Rührei mit hausgemachter Burgersauce, würzigem Cheddar, Salatgurke, Strauchtomate und Kichererbsen-Minz-Dip im Brioche-Bun [a, f]

dazu zwei Scheiben Bacon [c, e, g] + 1,50

dazu Drillingskartoffeln + 2,90

ORIENTAL BOWL* — 10,90

Milder Hirtenkäse, marinierte Kichererbsen, hausgemachter Rote Bete Hummus, Sunshine Blumenkohl mit Kurkuma, Granatapfelkerne, Gurke, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtes Kichererbsen-Minz-Dressing auf **BIO**-Couscous [c, d, f]

mit **FairMast** Hähnchen + 4,90

mit Falafel-Patty + 3,50

HUMMUSBROT — 8,90

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen. Wähle deinen Lieblingshummus: Natur, Rote Bete oder schwarze Olive [b]

mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern + 2,90

COTIS CLUBSANDWICH NEU — 13,90

Toastbrot mit zartem **FairMast** Hähnchen, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix [a, f, i]

auch vegetarisch mit Rührei aus **BIO**-Eiern und Grillgemüse

STEAK N' EGG — 13,90

Zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, saftigem Bratenjus, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung [a, d, f, i, q]

PASTA ALFREDO — 10,90

Soulfood à la Cotidiano: mit zartem Hähnchen und cremiger Orangen-Sahne-Sauce, gegrilltem Gemüse und gehobeltem Grana Padano* [c]

dazu ein kleiner Grüner [d, f] + 4,90

ALPENGLÜCK — 9,50

Laugencroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola [c]

dazu Räucherlachs + 3,90

HAPPY MORNING DRINKS

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l | 0,4 l — **4,50 | 6,50**

Immune Defense — **2,90**
hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft

Prosecco [q] 0,1 l | 0,75 l — **3,90 | 19,90**

Mimosa [q] — **5,50**

Green Power Smoothie 0,2 l | 0,4 l — **4,50 | 6,50**
aus Babyspinat, Mango, Datteln, Ananas, Maracujanektar

Red Fusion Smoothie 0,2 l | 0,4 l — **4,50 | 6,50**
aus Erdbeeren, Banane, Minze und Mandeldrink

Sunshine Energy Smoothie 0,2 l | 0,4 l — **4,50 | 6,50**
aus frisch gepresstem O-Saft, **BIO**-Naturjoghurt, **BIO**-Agavendicksaft, Mango, Banane

FRÜHSTÜCK ALL DAY

ALPENGLÜCK — 9,50
Laugencroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola [c]
`dazu Räucherlachs` + 3,90

AMERIKANISCH — 9,50
Buttercroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat [a, c, s]

SWEET N' SALTY — 8,90
Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern mit süßem **BIO**-Agavendicksaft und knusprigem Bacon [c, s]

AVOCADO-TOAST — 9,90
Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf geröstetem **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing [d, f]
`mit drei Avocado-Toasts` + 4,00

AVOCADO-TOAST DELUXE NEU — 14,50
Der Klassiker, Level up! Cremige Avocado und Räucherlachs mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern, herzhaftem Hirtenkäse, Rote Bete Hummus und Cocktailtomaten auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing [d, f]

FRÜHSTÜCKSBURGER — 11,90
BIO-Rührei mit hausgemachter Burgersauce, würzigem Cheddar, Salatgurke, Strauchtomate und Kichererbsen-Minz-Dip im Brioche-Bun [a, f]
`dazu zwei Scheiben Bacon` [c, e, g] + 1,50

BIRCHERMÜSLI — 5,90
Superfruchtiges Birchermüsli mit frischen Früchten und Mandelsplittern [f, n]

FRÜHSTÜCKSBOWL — 5,50
BIO-Naturjoghurt mit knusprigem Granola, frischen Früchten und hausgemachtem Mango-Passionsfrucht-Püree
`dazu frisch gepresster O-Saft 0,2l` + 4,50

BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN — 5,50
Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker [a]

BANANENBROT — 4,50
Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) [l, n]

OBSTSALAT — 5,50
Frische Cantaloupe-Melone, Honigmelone und Ananas mit Beeren

KINDERFRÜHSTÜCK — 5,90
BIO-Naturjoghurt mit Knuspermüsli und frischen Früchten oder ein Rührei aus **BIO**-Eiern. Dazu gibt es einen Pancake und eine kleine Zitronenlimo, Apfelschorle oder einen Kindercappuccino [c, e, f]

FRÜHSTÜCK ALL DAY

COTIS FINEST FOR 2 — 32,50
Frühstück für zwei – Susländer Krustenschinken, **BIO**-Salami, **BIO**-Gouda, Camembert, Rührei aus **BIO**-Eiern, Avocado mit hausgemachtem Hummus mit einem Brotkorb mit Butter und Marmelade. Dazu zwei Scheiben hausgemachtes Bananenbrot, zwei kleine Bircher-müsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben und zwei Smoothies 0,1 l [c]

dazu 2 Prosecco 0,1 l + 6,00
dazu 2 Croissants + 3,50

HEUTE VEGAN DELUXE NEU — 12,50
Würziger Tofuscrambler aus **BIO**-Tofu mit gerösteten Nüssen und Cocktailtomaten, Rote Bete Hummus, Avocado und **ÖKO**-Dinkel-vollkornbrot mit hausgebackenem Bananenbrot und kleinem Açaí-Püree [l, n]

dazu ein Chia Pudding + 3,90

COTIS NO.1 * NEU — 12,90
Serrano-Schinken, Susländer Krustenschinken, **BIO**-Salami, **BIO**-Gouda und Camembert (beide Käse laktosefrei), kleines hausgemachtes Birchermüsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben, Marmelade und ein Brotkorb mit Butter [c, f]

auch als vegetarische Variante erhältlich

dazu kleines Avocado-Toast + 4,00

PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCE NEU — 8,50
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, fruchtigen Beeren und **BIO**-Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus hausgemachter belgischer Schokolade

mit frischem Obst + 2,00
mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50

AÇAÍ-BOWL — 9,90
Hausgemachtes Püree aus **BIO**-Açaí mit Blaubeeren, Datteln und Mango, getoppt mit Granola, Banane und frischen Beeren

RÜHREI AUS BIO-EIERN MIT ZWEI ZUTATEN — 6,90
Wähle aus: Cocktailtomaten, Spinat, Hirtenkäse, Cheddar, gegrilltem Serrano-Schinken oder Grillgemüse

zusätzliches **BIO**-Ei + 1,50
zwei Scheiben Bacon [c, e, g] + 1,50
FairMast Hähnchen + 4,90
zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart + 4,90

BROTKORB klein | groß — 3,90 | 5,50
ÖKO-Dinkelvollkornbrot, **ÖKO**-Roggenvollkornbrot und Baguette. Glutenfreies Brot auf Anfrage

EXTRAS FÜR DEIN FRÜHSTÜCK

Susländer Krustenschinken [c, e, f]	2,00
drei Scheiben **BIO**-Salami [c, f]	2,00
zwei Scheiben Serrano-Schinken [c, f]	2,00
BIO-Gouda (laktosefrei) oder Camembert (laktosefrei)	2,00
zwei Scheiben Räucherlachs [d, f]	3,90
hausgemachter Hummus Natur, schwarze Olive oder Rote Bete [b]	2,90
halbe Avocado Natur	2,90
halbe Avocado gefüllt mit hausgemachtem Hummus	3,90

STRAMMER MAX — 9,90
Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf **ÖKO**-Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten und würzigem Dijon-Senf [c, d, f]

MORNING KICK — 9,50
Milder Ziegenweichkäse auf hausgebackenem Bananenbrot, Rucola, **BIO**-Agavendicksaft und gerösteten Nüssen, dazu **BIO**-Naturjoghurt mit frischen Früchten [c, l, n]

dazu ein Red Fusion Smoothie 0,2 l + 4,50

DAVOR ODER ZUM TEILEN

SHARING DELIGHT **9,90**
Bunte Vorspeisenvielfalt für dich alleine oder zum Teilen: Serrano-Schinken, Grana Padano*, Grillgemüse, marinierte Oliven, hausgemachter Hummus und Basilikumpesto mit Erdnüssen, Baguette, Rucola und Cocktailtomaten [b, c, f]

HUMMUS-VIELFALT **5,90**
Hausgemachter Hummus Natur und Rote Bete mit Saatenmix und hausgemachtem Pesto mit Erdnüssen auf knusprigem Baguette [b]

KLEINER GRÜNER **4,90**
Rucola-Babyspinat-Mischung mit Romanasalat, Cocktail-tomaten, Granatapfelkernen, hausgemachtem Zitronendres-sing und Saatenmix [d, f]

HUMMUSBROT **8,90**
Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen. Wähle deinen Lieblingshummus: Natur, Rote Bete oder schwarze Olive [b]

PASTA

PASTA ALFREDO **10,90**
Soulfood à la Cotidiano: mit zartem Hähnchen und cremiger Orangen-Sahne-Sauce, gegrilltem Gemüse und gehobeltem Grana Padano* [c]
dazu ein kleiner Grüner [d, f] + 4,90

PASTA AL PESTO* **8,90**
Basilikum rocks – mit hausgemachtem, veganen Pesto mit Erdnüssen und gehobeltem Grana Padano* [c]
dazu ein kleiner Grüner [d, f] + 4,90

Wusstest du schon?

Für uns ist hohe Produktqualität schon immer wichtig gewesen, deshalb verwenden wir

- **BIO**-Eier
- **BIO**-Bier
- **BIO**-Milch, Tofu, Açaí, Brick Gin
- **NEU: BIO**-Gouda, Salami und alle Getreidesorten, sowie viele weitere Produkte in **BIO**-Qualität

SALATE | BOWLS

AVOCADO POWER BOWL — 10,90

Cremige Avocado, frische Ananas und knackige Edamame mit Roter Bete, Cocktailtomaten, Rucola-Babyspinat-Mischung, Saatenmix und hausgemachtem Kichererbsen-Minz-Dressing auf **BIO**-Quinoa [d, f]

mit **FairMast** Hähnchen + 4,90
mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 3,90

SUNRISE BOWL — 11,90

Gegrillter Ziegenweichkäse und knackiger roter Krautsalat mit Mango, Paprika, Gurke, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtem Koriander-Sesam-Dressing auf **BIO**-Vollkornreis [c, d, f, g]

mit einem Garnelenspieß + 4,90

HAPPY BUDDHA BOWL — 10,90

Milder Hirtenkäse und einem Spiegelei aus **BIO**-Eiern mit marinierten Kichererbsen, Roter Bete, Gurke, Brokkoli, Rucola-Babyspinat-Mischung und Granatapfelkernen mit cremigem Curry-Joghurt-Dressing auf **BIO**-Vollkornreis [a, d, f, i]

mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,50
dazu zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart + 4,90

ORIENTAL BOWL* — 11,90

Milder Hirtenkäse, marinierte Kichererbsen, hausgemachter Rote Bete Hummus, Sunshine Blumenkohl mit Kurkuma, Granatapfelkerne, Gurke, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtes Kichererbsen-Minz-Dressing auf **BIO**-Couscous [c, d, f]

mit **FairMast** Hähnchen + 4,90
mit Falafel-Patty + 3,50

CAESAR SALAD — 8,50

Salatklassiker mit knusprigen Croûtons, Cocktailtomaten und gehobeltem Grana Padano* [c]

mit **FairMast** Hähnchen + 4,90

EXTRAS

Verpasse deiner Bowl den Extra-Kick

Würziger Tofuscrambler aus **BIO**-Tofu mit gerösteten Nüssen	+ 3,50	**FairMast** Hähnchen	+ 4,90
zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart	+ 4,90	Planted Kebab aus Erbsenprotein	+ 4,50
Garnelenspieß	+ 4,90	Falafel-Patty	+ 3,50
		Bacon (2 Scheiben)	+ 1,50
		Spiegelei aus **BIO**-Eiern	+ 1,50
		Halbe Avocado Natur	+ 2,90

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Verändere deine Sauce (ohne Aufpreis)

Curry-Joghurt-Dressing [a, f, i]
Kichererbsen-Minz-Dressing
Caesar-Dressing
Koriander-Sesam-Dressing [c, d, f, g]
Zitronendressing [d, f]

BASIS

Verändere deine Basis (ohne Aufpreis)

BIO-Couscous, **BIO**-Vollkornreis, **BIO**-Quinoa oder Rucola-Babyspinat-Mischung

WARME BOWLS

STEAK N' EGG **13,90**
Zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart, Rührei aus **BIO**-Eiern mit Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten, saftigem Bratenjus und Rucola-Babyspinat-Mischung a, d, f, i, q
dazu extra Rinderstreifen + 4,90

VEG N' EGG NEU **13,90**
Gegrilltes Planted Kebab aus Erbsenprotein, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung a, f, i

BURGER

CHICKEN BURGER **11,90**
Zartes **FairMast** Hähnchen mit hausgemachter Burgersauce, knusprigem Bacon, roten Zwiebeln, Strauchtomate, Romanasalat und Salatgarnitur im Brioche-Bun a, c, d, e, f, g
dazu Drillingskartoffeln + 2,90

CHICKEN CURRY BURGER **11,90**
Zartes **FairMast** Hähnchen mit hausgemachter Curry-Sauce, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Strauchtomate, Romanasalat und Salatgarnitur a, c, d, f, i, q, s
dazu Drillingskartoffeln + 2,90

JUICY BEEF BURGER **11,90**
Zarte Rinderstreifen, 24 Std. gegart und kurz gegrillt, mit Bratenjus, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Romanasalat und Salatgarnitur a, c, d, f, q, s
dazu Drillingskartoffeln + 2,90
dazu ein Spiegelei aus **BIO**-Eiern + 1,50

FALAFEL BURGER **10,90**
Falafel-Patty, hausgemachter Hummus, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, gerösteter Saatenmix, Strauchtomate und vegane Mayonnaise d, f, q
dazu Drillingskartoffeln + 2,90

SURF & TURF BURGER **13,90**
Zarte Rinderstreifen, kurz gegrillt, gegrillte Garnelen, knuspriger Bacon, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, Strauchtomate und hausgemachte Koriander-Sesam Sauce c, d, f, g, q, s
dazu Drillingskartoffeln + 2,90

COTIS CLUBSANDWICH NEU **13,90**
Toastbrot mit zartem **FairMast** Hähnchen, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix a, f, i

auch vegetarisch mit Rührei aus **BIO**-Eiern und Grillgemüse

DESSERT UND KUCHEN

BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN **5,50**
Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker [a]
dazu eine Kugel Eis + 1,50

WARMER BROWNIE **4,50**
Zartschmelzender, hausgemachter Brownie,
ohne Einsatz von Gluten gebacken
dazu eine Kugel Eis + 1,50
dazu frische Beeren + 2,00

PANCAKE **4,50**
mit Schokosauce oder **BIO**-Agavendicksaft

PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCE NEU **8,50**
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, fruchtigen Beeren
und **BIO**-Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce
aus hausgemachter belgischer Schokolade
dazu eine Kugel Eis + 1,50

EIN STÜCK LIEBLINGSKUCHEN **4,50**
Verschiedene Sorten wie Käsekuchen, Schokokuchen oder
Karottenkuchen (je nach Verfügbarkeit und Saison)
mit Schlagsahne + 0,50

BANANENBROT **4,50**
Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) [l, n]

KUGEL EIS **2,00**
Locker-cremiges Eis
mit Schokosauce + 0,50
mit frischen Beeren + 2,00

OBSTSALAT **5,50**
Frische Cantaloupe-Melone, Honigmelone und Ananas mit Beeren

KLEINE AÇAÍ **5,90**
Fruchtiges Püree aus **BIO**-Açaí mit Blaubeeren, Datteln,
Mango, Banane, frischen Beeren und Granola

CHIAPUDDING **3,90**
Chiasamen in Kokosmilch und **BIO**-Agavendicksaft mit
Mango-Passionsfrucht-Püree

Some days are cheat days!

Schau für weitere Desserts und Kuchen gerne in
unsere Vitrine oder frag beim Servicepersonal nach.

KINDERMENÜ

Zum Kindermenü gibt es einen Pancake und eine kleine Zitronenlimo, Apfelschorle oder einen Kindercappuccino.

CHICKEN-MENÜ **5,90**
FairMast Hähnchen mit Drillingskartoffeln und Ketchup

PASTA-MENÜ **5,50**
Kleine Portion Pasta in Butter oder hausgemachtem veganen
Basilikumpesto mit Erdnüssen

KAFFEESPEZIALITÄTEN [k]

Espresso normal | doppio	1,90 | 2,90
Espresso Macchiato normal | doppio	2,00 | 3,00
Flat White	3,90
Café Crème normal | groß	2,90 | 4,50
Café Americano (mit doppeltem Espresso)	3,20
Cappuccino normal | groß	3,20 | 4,70
Haferdrink Cappuccino normal | groß	3,20 | 4,70
Latte Macchiato	3,90
Café au Lait	4,70
Moccacino	4,50
Heiße belgische Schokolade	3,90

auch als kalte Schokolade erhältlich

vegan mit Hafer-, Kokos- oder Mandeldrink

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis	5,50
Iced Latte	3,90

Alle Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert

Beste **BIO**-Milch für besten Kaffee. Alternativen aus Hafer, Kokos, Mandel und laktosefreier **BIO**-Milch — ohne Aufpreis

TEATIME 3,50

Frischer Minztee
Frischer Ingwertee mit Honig
Frischer Ingwer-Orangen-Tee
Frische heiße Zitrone

Chai Latte
English Breakfast, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee, Kamille, Bergkräuter

LIMO | EISTEE 0,4 l 4,90

hausgemacht

Zitronenlimonade
Minzlimonade
Granatapfellimonade [a, c]
Limetten-Holunder-Limonade
Grüner Eistee mit Ingwerperle
Leichter Grüner Eistee ohne Zucker
Früchte-Eistee [c, d] **mit Limette**

SMOOTHIE 0,2 l | 0,4 l 4,50 | 6,50

hausgemacht

Green Power Smoothie
Babyspinat, Mango, Datteln, Ananas, Maracujanektar

Red Fusion Smoothie
Erdbeere, Banane, Minze und Mandeldrink

Sunshine Energy Smoothie
Frisch gepresster O-Saft, **BIO**-Naturjoghurt, **BIO**-Agavendicksaft, Mango, Banane

JUICE | SOFT | WATER

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l | 0,4 l	4,50 | 6,50
Immune Defense hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft	2,90
Saft 0,2 l Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Rhabarbersaftgetränk, schwarzer Johannisbeernektar	3,50
Saftschorle 0,4 l	4,20
Paulaner Spezi [a, f, k] 0,33 l	3,90
fritz kola [a, k] 0,33 l	3,90
fritz kola ohne zucker [a, k, i, r] 0,33 l	3,90
Tafelwasser 0,25 l | 0,5 l	2,10 | 3,90

SPRITZ | LONGDRINKS [q]

Alle unsere Drinks mit Gin sind auch alkoholfrei erhältlich!

Coti Mule Munich Style | Moscow Style 8,50
Brick **BIO**-Gin oder Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke

Batida de Coco 9,50
auch alkoholfrei mit Kokosmilch erhältlich

Henry Spritz [a, c, d] 8,50
Der Cotidiano-Spritz mit **BIO**-Gin, hausgemachter Limonade, Sprudelwasser, Grenadine [a, c], Minze, Gurke

Aperol Spritz [a, c, d, j] **| Hugo** [d] 7,50

Maracuja Spritz 7,90

Campari Orange [a] **| Campari Soda** [d] 6,90 | 5,90

Lillet Wild Berry [d] 7,90

Waldbeer-Spritz [a, c, d] 7,90

Hugo Orientale [d] 7,90
Hausgemachter Hibiskus-Kardamom-Granatapfelsirup, Limettensaft, Soda, Prosecco [d] und Minze

Prosecco [d] 0,1 l | 0,75 l 3,50 | 19,90

Rosé- oder Weißweinschorle [d] 0,25 l | 0,5 l 4,00 | 7,90

Vodka Sour | Gin Sour 8,90

Gin Tonic [j]
mit Brick BIO Gin 7,90
mit Hendrick's Gin 8,90

Espresso [k] **Martini** 7,90

BIERE [q]

Tegernseer Hell vom Fass 0,3 l | 0,5 l 3,50 | 4,20

Riedenburger BIO Pils 0,33 l 3,50

Riedenburger BIO Weizen 0,5 l 4,20

Riedenburger Michaeli Dunkel 0,5 l 4,20

Riedenburger BIO Weizen alkoholfrei 0,5 l 4,20

Radler | Russn 0,5 l 4,20

WEIN [q]

auch als Flasche erhältlich — 0,1 l | 0,25 l | 0,5 l

WEISS

Blanc Côtes de Gascogne IGP 5,90 | 9,90
Rundes Cuvée aus Colombard und Sauvignon Blanc

Grohsartig Weingut Groh, Rheinhessen 3,50 | 6,50 | 11,90
Das Beste aus Burgunder und Chardonnay aus dem Holzfass

Lugana DOC, Villa Albinoni, Venetien 3,90 | 7,50 | 13,90
Perfekt zum Entspannen und Genießen

Emil Bauer, Grauburgunder, „Bundschuh" 3,90 | 7,50 | 13,90
Ein original und gut schmeckender Grauburgunder

ROSÉ

Rosé Côtes de Gascogne IGP 3,20 | 5,50 | 9,90
Dieser Rosé macht euch lecker locker und schnell Lust auf mehr

2021 Alie Rosé Toskana Flasche 0,75 l 34,90
Nicht nur fruchtig, sondern auch intensiv, herausragende Balance!

ROT

Primitivo „Lifili" 5,90 | 9,90
Schöner Primitivo mit weichem Charakter

Talamonti, Modà, Montepulciano d'Abruzzo DOC 3,50 | 6,50 | 11,90
Fruchtig, saftig ein eleganter Südländer

Emil Bauer, Merlot, „Bundschuh" 3,90 | 8,90 | 15,90
Ein Pfälzer der nach Frankreich schmeckt