

# 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** Hähnchenbrust 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 (die veganen Speisen sind laktosefrei), 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 <sup>l, n</sup>

### SPICY CURRY POT 10,90

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

### HUMMUSBROT 7,90

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen <sup>b</sup>  
dazu ein kleiner Grüner + 4,90

### FLAMMKUCHEN VERDURE 10,90

Knuspriger Flammkuchen mit veganer Sour Cream, würzigem Ajvar, gegrilltem Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola und marinierten Oliven <sup>b</sup>

## SWEET TREAT

---

### HEISSE BELGISCHE SCHOKOLADE 3,50

 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 <sup>a, k, 7, 8</sup>

 vegan mit Haferdrink + 0,70

### BANANENBROT 3,90

Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) <sup>l, n</sup>

## MEHR SOULFOOD

---

### CHAMPIGNON-CREMESUPPE 5,90

Cremige, hausgemachte Champignonrahmsuppe mit Süßkartoffelwürfeln und frischer Petersilie <sup>a</sup>

### 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 <sup>f</sup>

### 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 <sup>i</sup>

### BEET N' ROOTS 12,90

Flammkuchen mit Süßkartoffelwürfeln, mildem Ziegenkäse, roter Bete, frischem Spinat, Saatenmix und Balsamicocreme <sup>a, f</sup>



# 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 <sup>d, f</sup>  
mit drei Avocado-Toasts + 4,00

## AVOCADO-TOAST DELUXE **NEU** 13,90

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 <sup>d, f</sup>

## STRAMMER MAX 9,90

Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf **ÖKO**-Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten und würzigem Dijon-Senf <sup>c, d, f</sup>

## SWEET N' SALTY 8,90


Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern mit süßem **BIO**-Agavendicksaft und knusprigem Bacon <sup>c, s</sup>

## HUMMUSBROT 7,90

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen. Wähle deinen Lieblingshummus: Natur oder Rote Bete mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern + 3,50

## COTIS CLUBSANDWICH **NEU** 13,90

**ÖKO**-Kastenbrot mit zarter **FairMast** Hähnchenbrust, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischem Krautsalat, knackigem Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix <sup>a, f, i</sup>

 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 <sup>a, d, f, i, q</sup>

## VEG N' EGG **NEU** 14,90

Gegrilltes Planted Kebab aus Erbsenprotein, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung <sup>a, f, i</sup>

## ALPENGLÜCK 9,90

Laugencroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, mildem Ziegenweickäse und knackigem Rucola <sup>c</sup>  
dazu Räucherlachs + 4,90

## AMERIKANISCH 9,90

Buttercroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat <sup>a, c, s</sup>  
mit hausgemachter Burgersoße + 0,50



# HAPPY MORNING DRINKS

---

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b> 🍊 0,2 l   0,4 l	<b>3,90</b>   <b>5,90</b>
<b>Immune Defense</b> 🌿 Hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft	<b>2,90</b>
<b>Prosecco</b> 🍷 0,1 l   0,75 l	<b>3,90</b>   <b>24,90</b>
<b>Green Power Smoothie</b> 🍌 0,2 l   0,4 l Mit Babyspinat, Mango, Datteln, Ananas, Maracuja	<b>4,20</b>   <b>6,90</b>
<b>Red Fusion Smoothie</b> 🍌 0,2 l   0,4 l Mit Erdbeeren, Banane, Minze und Mandeldrink	<b>4,20</b>   <b>6,90</b>

# FRÜHSTÜCK ALL DAY

---

<b>ALPENGLÜCK</b> 🍌 Laugencroissant mit Rührei aus <b>BIO</b> -Eiern, mildem Ziegenweickäse und knackigem Rucola <sup>c</sup> dazu Räucherlachs	<b>9,90</b>  + 4,90
<b>AMERIKANISCH</b> Buttercroissant mit Rührei aus <b>BIO</b> -Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat <sup>a, c, s</sup> mit hausgemachter Burgersoße	<b>9,90</b>  + 0,50
<b>SWEET N' SALTY</b> Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus <b>BIO</b> -Eiern mit süßem <b>BIO</b> -Agavendicksaft und knusprigem Bacon <sup>c, s</sup>	<b>8,90</b>
<b>AVOCADO-TOAST</b> 🍌 Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus <b>BIO</b> -Eiern auf geröstetem <b>ÖKO</b> -Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing <sup>d, f</sup> mit drei Avocado-Toasts	<b>9,90</b>  + 4,00
<b>AVOCADO-TOAST DELUXE</b> <b>NEU</b> Der Klassiker, Level up! Cremige Avocado und Räucherlachs mit zwei Spiegeleiern aus <b>BIO</b> -Eiern, herzhaftem Hirtenkäse, Rote Bete Hummus und Cocktailtomaten auf <b>ÖKO</b> -Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing <sup>d, f</sup>	<b>13,90</b>
<b>STRAMMER MAX</b> Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus <b>BIO</b> -Eiern auf <b>ÖKO</b> -Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten und würzigem Dijon-Senf <sup>c, d, f</sup>	<b>9,90</b>
<b>BIRCHERMÜSLI</b> 🍌 Superfruchtiges Birchermüsli mit frischen Früchten und Mandelsplittern <sup>f, n</sup>	<b>5,90</b>
<b>FRÜHSTÜCKSBOWL</b> 🍌 Knuspriges Granola mit <b>BIO</b> -Naturjoghurt, frischen Früchten und Mangowürfeln dazu frisch gepresster O-Saft 0,2 l	<b>5,50</b>  + 3,90
<b>BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN</b> 🍌 Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker <sup>a</sup>	<b>5,90</b>
<b>BANANENBROT</b> 🍌 Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) <sup>l, n</sup>	<b>3,90</b>
<b>OBSTSALAT</b> 🍌 🍷 Frische Cantaloupe-Melone, Honigmelone und Ananas mit Beeren	<b>5,50</b>
<b>KINDERFRÜHSTÜCK</b> <b>MIT EINEM GESCHENK!</b> <b>BIO</b> -Naturjoghurt mit Knuspermüsli und frischen Früchten oder ein Rührei aus <b>BIO</b> -Eiern. Dazu gibt es einen Pancake und eine kleine Zitronenlimo, Apfelschorle oder einen Kindercappuccino <sup>c, e, f</sup>	<b>5,90</b>

# FRÜHSTÜCK ALL DAY

**MORNING KICK** 🌿 **9,90**  
Hausgebackenes Bananenbrot mit mildem Ziegenweichkäse, Rucola, **BIO**-Agavendicksaft und gerösteten Nüssen, dazu **BIO**-Naturjoghurt mit frischen Früchten <sup>c, l, n</sup>  
dazu ein Red Fusion Smoothie 0,2l + 4,20

**HEUTE VEGAN DELUXE** 🌿 **NEU** **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 <sup>l, n</sup>

**COTIS NO.1** 🌿\* **NEU** **14,90**  
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 <sup>c, f</sup>  
🌿 auch als vegetarische Variante erhältlich  
frisch gepresster Orangensaft 0,2l + 3,90

**PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCHE** 🌿 **NEU** **9,90**  
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, fruchtigen Beeren und **BIO**-Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus hausgemachter belgischer Schokolade  
mit frischem Obst + 2,00

**AÇAÍ-BOWL** 🌿 **9,90**  
Hausgemachtes Püree aus **BIO**-Açaí mit Blaubeeren, Datteln und Mango, getoppt mit Granola, Banane und frischen Beeren  
dazu Haferdrink-Cappuccino normal + 3,80

## RÜHREI-VARIATIONEN FÜR DICH **NEU**

**AMERICAN** **7,90**

Rührei aus **BIO**-Eiern mit Cheddar und knusprigem Bacon

**POPEYE** 🌿 **7,90**

Rührei aus **BIO**-Eiern mit Babyspinat und Hirtenkäse

**MEDITERRAN** 🌿 **7,90**

Rührei aus **BIO**-Eiern mit hausgemachtem Grillgemüse

**NATUR** 🌿 **5,90**

Rührei aus **BIO**-Eiern

**BROTKORB klein | groß** **2,50 | 4,90**

**ÖKO**-Dinkelvollkornbrot, **ÖKO**-Roggenvollkornbrot und Baguette.

Glutenfreies Brot auf Anfrage

dazu Laugencroissant + 2,90

dazu Buttercroissant + 2,50

## FÜR DEIN INDIVIDUELLES FRÜHSTÜCKSBROT

Susländer Krustenschinken <sup>c, e, f</sup> **2,00**

drei Scheiben **BIO**-Salami <sup>c, f</sup> **2,00**

zwei Scheiben Serrano-Schinken <sup>c, f</sup> **2,00**

**BIO**-Gouda (laktosefrei) oder Camembert (laktosefrei) **2,00**

zwei Scheiben Räucherlachs <sup>d, f</sup> **4,90**

hausgemachter Hummus Natur oder Rote Bete <sup>b</sup> **2,90**

halbe Avocado Natur **3,50**

halbe Avocado gefüllt mit hausgemachtem Hummus **4,50**

**COTIS FINEST FOR 2** **36,90**

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 Birchermüsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben und zwei Smoothies 0,1l <sup>c</sup>  
dazu 2 Prosecco 0,1l + 4,90

## 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<sup>b, c, f</sup>

### HUMMUS-VIELFALT

5,90

Hausgemachter Hummus Natur und Rote Bete mit Saatenmix  
und hausgemachtem Pesto mit Erdnüssen auf knusprigem  
Baguette

### KLEINER GRÜNER

4,90

Rucola-Babypinac-Mischung mit Romanasalat, Cocktail-  
tomaten, Granatapfelkernen, hausgemachtem Zitronendressing  
und Saatenmix<sup>d, f</sup>

### HUMMUSBROT

7,90

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit  
Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem  
Pesto mit Erdnüssen<sup>b</sup>

*Perfekt  
zum Teilen!*

## FLAMMKUCHEN

---

### CLASSIC U.S. STYLE

10,90

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, krossem Bacon, Cheddar  
und roten Zwiebeln<sup>a, c, s</sup>

dazu ein kleiner Grüner

+ 4,90

### VEG U.S. STYLE

10,90

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, planted Kebab aus  
Erbsenprotein, Cheddar und roten Zwiebeln<sup>a, c, s</sup>

dazu ein kleiner Grüner

+ 4,90

### VERDURE **NEUE REZEPTUR!**

10,90

Knuspriger Flammkuchen mit veganer Sour Cream,  
würzigem Ajvar, gegrilltem Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola,  
marinierten Oliven und veganem Basilikumpesto mit Erdnüssen<sup>b</sup>  
mit planted Kebab aus Erbsenprotein

+ 4,50



*Wusstest du  
schon?*

**Für uns sind hohe Qualitätsstandards  
schon immer wichtig gewesen, deshalb haben wir**

-  **ÖKO**-Brot seit 2012
-  **BIO**-Eier seit 2017
-  **BIO**-Milch, Tofu, Açaí, Brick-Gin sowie viele  
weitere Produkte in **BIO**-Qualität
-  **NEU: BIO**-Gouda, Salami und alle Getreidesorten

# 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 <sup>d, f</sup>

mit **FairMast** Hähnchenbrust + 5,50

mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,50

## 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 <sup>c, d, f, g</sup> mit einem Garnelenspieß

+ 4,90

## HAPPY BUDDHA BOWL **NEUE REZEPTUR!** 9,90

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

mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,50

dazu zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart + 4,90

## ORIENTAL BOWL 12,90

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 <sup>c, d, f</sup>

mit **FairMast** Hähnchenbrust + 5,50

mit Falafel-Patty + 3,90

# EXTRAS

## Verpasse deiner Bowl den Extra-Kick





---

<b>FairMast</b> Hähnchenbrust	+ 5,50	Planted Kebab aus Erbsenprotein	+ 4,50
zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart	+ 4,90	Halbe Avocado Natur	+ 3,50
Garnelenspieß	+ 4,90	Würziger Tofuscrambler aus	+ 3,90
Bacon	+ 1,50	<b>BIO</b> -Tofu mit gerösteten Nüssen	
Spiegelei aus <b>BIO</b> -Eiern	+ 1,90	Falafel-Patty	+ 3,90

## HAUSGEMACHTE SAUCEN

Verändere deine Sauce (ohne Aufpreis)

---

Curry-Joghurt-Dressing <sup>a, f, i</sup>   
Kichererbsen-Minz-Dressing   
Koriander-Sesam-Dressing <sup>c, d, f, g</sup>   
Zitronendressing <sup>d, f</sup> 

## 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 <sup>a, d, f, i, q</sup>

dazu ein frisch gezapftes Bier 0,5l + 4,20

### VEG N' EGG 🍃 **NEU** 14,90

Gegrilltes Planted Kebab aus Erbsenprotein, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung <sup>a, f, i</sup>

dazu Weißwein Grohsartig 0,25l + 7,90

### SPICY CURRY POT 🍃 🌿 10,90

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

mit einem Garnelenspieß + 4,90

mit Falafel-Patty + 3,90

## BURGER

---

### CHICKEN CURRY BURGER 12,90

Zarte **FairMast** Hähnchenbrust mit hausgemachter Curry-Sauce, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Strauchtomate, Romanasalat und Salatgarnitur <sup>a, c, d, f, i, q, s</sup>

dazu Drillingskartoffeln + 3,90

### JUICY BEEF BURGER 12,90

Zarte Rinderstreifen, 24 Std. gegart und kurz gegrillt, mit Bratenjus, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Romanasalat und Salatgarnitur <sup>a, c, d, f, q, s</sup>

dazu Drillingskartoffeln + 3,90

### FALAFEL BURGER 🍃 11,90

Falafel-Patty, hausgemachter Hummus, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, gerösteter Saatenmix, Strauchtomate und vegane Mayonnaise <sup>d, f, q</sup>

mit einem Spiegelei aus **BIO**-Eiern +1,90

### SURF & TURF BURGER 13,90

Zarte Rinderstreifen, kurz gegrillt, gegrillte Garnelen, knuspriger Bacon, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, Strauchtomate und

hausgemachte Koriander-Sesam Sauce <sup>c, d, f, g, q, s</sup>

dazu Drillingskartoffeln + 3,90

### COTIS CLUBSANDWICH **NEU** 13,90

**ÖKO**-Kastenbrot mit zarter **FairMast** Hähnchenbrust, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischem Krautsalat, knackigem Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix <sup>a, f, i</sup>

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



## DESSERT UND KUCHEN

---

<b>BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN</b> 🍃	<b>5,90</b>
Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker <sup>o</sup> dazu eine Kugel Eis	+ 1,50
<b>WARMER BROWNIE</b> 🍃	<b>4,50</b>
Zartschmelzender, hausgemachter Brownie, ohne Einsatz von Gluten gebacken dazu eine Kugel Eis	+ 1,50
<b>PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCE</b> 🍃 <b>NEU</b>	<b>9,90</b>
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, fruchtigen Beeren und <b>BIO</b> -Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus haus- gemachter belgischer Schokolade	
<b>KÄSEKUCHEN</b> 🍃	<b>4,50</b>
mit Vanille und frischem Zitronensaft	
<b>KAROTTENKUCHEN</b> 🍃	<b>4,50</b>
Saftiger Karottenkuchen	
<b>MUFFINS</b> 🍃	<b>3,20</b>
Schoko-Kirsch-Muffin mit Zartbitterschokoladen-Stückchen, garniert mit weißer Schokolade oder fluffiger Blaubeer-Muffin	
<b>KUGEL EIS</b> 🍃	<b>2,00</b>
Locker-cremiges Vanilleeis mit Schokosauce	+ 0,50
mit frischer Schlagsahne	+ 0,50
<b>OBSTSALAT</b> 🍃	<b>5,50</b>
FrISChe Cantaloupe-Melone, Honigmelone und Ananas mit Beeren	
<b>KLEINE AÇAÍ</b> 🍃	<b>5,90</b>
Fruchtiges Püree aus <b>BIO</b> -Açaí mit Blaubeeren, Datteln, Mango, Banane, frischen Beeren und Granola	

*Some days are  
cheat days!*

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

## KINDERMENÜ **MIT EINEM GESCHENK!**

---

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

<b>CHICKEN-MENÜ</b>	<b>5,90</b>
<b>FairMast</b> Hähnchenbrust mit Drillingskartoffeln und Ketchup	
<b>PASTA-MENÜ</b> 🍃🍃🍃*	<b>5,50</b>
Kleine Portion Pasta in Butter oder hausgemachtem veganem Basilikumpesto mit Erdnüssen	



## KAFFEEspezialitäten <sup>k</sup>

Espresso normal   doppio	1,90   2,90
Espresso Macchiato normal   doppio	2,20   3,20
Flat White	3,90
Café Crème	3,20
Café Americano (mit doppeltem Espresso)	3,50
Cappuccino normal   groß	3,10   4,50
Haferdrink Cappuccino  normal   groß	3,80   5,20
Latte Macchiato	3,90
Café au Lait	4,50
Moccacino	3,90
Heiße belgische Schokolade	3,50
auch als kalte Schokolade erhältlich	
vegan mit Hafer- oder Kokosdrink	+ 0,70
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis	5,90
mit frischer Schlagsahne	+ 0,50
Iced Latte	3,90
Alle Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert	
Beste <b>BIO</b> -Milch für besten Kaffee.	
Alternativen aus Hafer, Kokos und laktosefreier <b>BIO</b> -Milch	+ 0,70

## TEATIME

4,50

Frischer Minztee	Chai Latte
Frischer Ingwertee mit Honig	English Breakfast, Earl Grey,
Frischer Ingwer-Orangen-Tee	Früchtetee, Grüner Tee, Kamille,
Frische heiße Zitrone	Bergkräuter

## LIMO | EISTEE <sup>0,4l</sup>



4,90

Zitronenlimonade
Minzlimonade
Granatapfelloimonade <sup>a,c</sup>
Limetten-Holunder-Limonade
Grüner Eistee mit Ingwerperle
Leichter Grüner Eistee ohne Zucker
Früchte-Eistee <sup>c,d</sup> mit Limette

hausgemacht


## SMOOTHIE <sup>0,2l | 0,4l</sup>

4,20 | 6,90

Green Power Smoothie 
Babypinac, Mango, Datteln, Ananas, Maracuja
Red Fusion Smoothie 
Erdbeere, Banane, Minze und Mandeldrink

hausgemacht

## JUICE | SOFT | WATER

Frisch gepresster Orangensaft  0,2l   0,4l	3,90   5,90
Immune Defense	2,90
hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft	
Saft 0,2l	2,90
Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Rhabarbersaftgetränk, schwarzer Johannisbeernektar	
Saftschorle 0,4l	4,20
fritz kola <sup>a,k</sup> 0,2l	3,90
fritz kola ohne zucker <sup>a,k,i,r</sup> 0,2l	3,50
Paulaner Spezi <sup>a,f,k</sup> 0,33l	3,90
Thomas Henry Tonic Water <sup>f,i</sup> 0,2l	3,50
Viva con Agua 0,33l   0,75l laut   leise	4,20   6,90
Tafelwasser 0,25l   0,5l	2,20   3,80

## SPRITZ | LONGDRINKS <sup>a</sup>

Alle unsere Drinks mit Gin sind auch in der alkoholfreien Variante  
mit unserem Freigeist alkoholfreien Gin erhältlich!

<b>Gin Basil</b>	<b>9,50</b>
Brick <b>BIO</b> -Gin, frischer Basilikum, Mikks Basil Lime, Soda	
<b>Coti Mule Munich Style   Moscow Style</b>	<b>8,50</b>
Brick <b>BIO</b> -Gin oder Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Salatgurke	
<b>Batida de Coco</b>	<b>9,50</b>
Batida de Coco, Mikks Passion Lemon, Marajucaネクtar, Granatapfelkerne auch alkoholfrei mit Kokosmilch erhältlich	
<b>Henry Spritz</b> <sup>a, c, d</sup>	<b>8,50</b>
Der Cotidiano-Spritz mit <b>BIO</b> -Gin, hausgemachter Limonade, Sprudelwasser, Grenadine <sup>a, c</sup> , Minze, Gurke	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>a, c, d, j</sup>   <b>Hugo</b> <sup>d</sup>   <b>Campari Spritz</b> <sup>a</sup>	<b>7,90</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>a</sup>	<b>8,50</b>
<b>Campari Soda</b> <sup>a</sup>	<b>7,90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>d</sup>   <b>Waldbeer-Spritz</b> <sup>a, c, d</sup>	<b>7,90</b>
<b>Hugo Orientale</b> <sup>d</sup>	<b>7,90</b>
Hausgemachter Hibiskus-Kardamom-Granatapfelsirup, Limettensaft, Soda, vino bianco frizzante <sup>d</sup> und Minze	
<b>Prosecco</b> <sup>d</sup> 0,1l   0,75l	<b>3,90   24,90</b>
<b>Rosé- oder Weißweinschorle</b> <sup>d</sup> 0,25l   0,5l	<b>4,90   8,90</b>
<b>Vodka Sour   Gin Sour</b>	<b>8,90</b>
Vodka oder Brick <b>BIO</b> -Gin, Mikks Sour Lemon, Soda	
<b>Brick Gin Tonic</b> <sup>j</sup>	<b>8,50</b>
<b>Hendrick's Gurke</b> <sup>i</sup>	<b>9,50</b>
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water <sup>j</sup> , Gurke	
<b>Espresso</b> <sup>k</sup> <b>Martini</b>	<b>8,50</b>
Espresso aus 100 % Arabica Cotidiano Espresso Blend, Vodka, hausgemachter Läuterzucker	

## BIERE <sup>a</sup>

<b>Ratsherrn Pilsener vom Fass</b> 0,2l   0,4l	<b>3,50   4,20</b>
<b>Ratsherrn Hamburger Hell vom Fass</b> 0,2l   0,4l	<b>3,50   4,20</b>
<b>Ratsherrn Organic Ale Alkoholfrei</b> 0,33l	<b>3,90</b>
<b>Ratsherrn Matrosenschluck</b> 0,33l	<b>4,10</b>
<b>Ratsherrn Küsten IPA</b> 0,33l	<b>4,10</b>
<b>Erdinger Weißbier   Erdinger Weißbier alkoholfrei</b> 0,5l	<b>4,10</b>

## WEIN <sup>a</sup> auch als Flasche erhältlich 0,1l | 0,25l | 0,5l

### WEISS

<b>Blanc Côtes de Gascogne IGP</b>	<b>6,90   12,90</b>
Rundes Cuvée aus Colombar und Sauvignon Blanc	
<b>Grohsartig Weingut Groh, Rheinhessen</b>	<b>4,20   7,90   15,50</b>
Das Beste aus Burgunder und Chardonnay aus dem Holzfass	
<b>Lugana DOC, Villa Albinoni, Venetien</b>	<b>4,50   8,90   16,90</b>
Perfekt zum Entspannen und Genießen	
<b>Emil Bauer, Grauburgunder, „Bundschuh“</b>	<b>4,50   8,90   16,90</b>
Ein original und gut schmeckender Grauburgunder	

### ROSÉ

<b>Rosé Côtes de Gascogne IGP</b>	<b>3,90   6,90   12,90</b>
Dieser Rosé macht euch lecker locker und schnell Lust auf mehr	
<b>2021 Alie Rosé Toskana</b>	<b>Fl. 35,00</b>
Nicht nur fruchtig, sondern auch intensiv, herausragende Balance!	

### ROT

<b>Primitivo „Lifili“</b>	<b>6,90   12,90</b>
Schöner Primitivo mit weichem Charakter	
<b>Talamonti, Modà, Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>	<b>4,90   8,90   16,90</b>
Fruchtig, saftig ein eleganter Südländer	
<b>Emil Bauer, Merlot, „Bundschuh“</b>	<b>4,90   8,90   16,90</b>
Ein Pfälzer der nach Frankreich schmeckt	